Грибной цех [ж. "Сделай сам" № 4 1990 г.]

Юрий Константинович Долетов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Введите сюда краткую аннотацию

- Ю.К.Долетов
  - Семь яств (вместо введения)
  - "Мясо" в лекарство
  - Лесные злодеи
  - Премудрости "тихой охоты"
  - Обработка и заготовка грибов
    -
    - Засолка
    - Маринование
    - Сушка
  - На любой вкус
    -
    - Холодные и горячие закуски
    - Первые блюда
    - Вторые блюда
  - Советуем прочитать

Ю.К.Долетов
Грибной цех

Семь яств (вместо введения)

Необычные блюда были представлены как-то на одном из кулинарных конкурсов. Среди разных кушаний, приготовленных непрофессионалами, людьми, для кого кулинария, как говорят, — хобби, любимое занятие в свободное от работы время, особо выделялся стол, сервированный семью яствами.

Горкой на тарелке были уложены подрумяненные пироги. Салат с веточкой брусники дразнил запахом пряностей. Завораживала взгляд черная маслянистая икра в судке. Хороши были и пельмени в керамической миске. На противне остывала запеканка с надтреснутой светло-коричневой корочкой. Кастрюля с наваристым супом источала крепчайший аромат. Но, пожалуй, аппетитнее всего выглядели похожие на блины темно-розовые кружочки на сковородке, зажаренные в измельченном луке, — кушанье, названное хозяином стола "чародей".

Мнение взыскательного жюри было единодушно: первый приз получил кулинар, приготовивший семь яств.

Для этих яств, впрочем, потребовались не какие-то специальные дефицитные продукты. Основным их компонентом, как ни странно покажется, были обычные лесные грибы.

Из грибов можно приготовить не только семь блюд, о которых здесь рассказано, а великое множество других кушаний. И все они будут яствами! Разумеется, человеку, познавшему секреты грибной кухни, это не составит труда. Между тем разносолы из лесных даров на домашнем столе доступны практически каждой семье. Дело за малым: нужно пойти от истоков и ознакомиться со всеми участками грибного цеха.

Любопытные образцы попали однажды в руки ученых. Да еще откуда! Из заоблачной дали, где сильно разрежен воздух и где устойчиво держится холод. Этими образцами оказались… грибы. Конечно, не те, что встречаются в лесу, а их споры, которые собрал исследовательский шар-зонд, побывавший на высоте 33 тыс. м.

Разумеется, прежде чем обнаружить грибные зачатки в стратосфере, их прародителей нашли на Земле.

В истории не отмечено имя первого грибника, не обозначены день и год, когда он попробовал на вкус лесные дары. Вероятнее всего, это был обладавший завидным любопытством человек из числа собирателей. Жили, оказывается, в свое время такие люди, которые в отличие от земледельцев и скотоводов, не научившись еще возделывать культурные растения или ухаживать за домашними животными, брали для пропитания червей и улиток,

жуков и бабочек, дикие плоды и ягоды…

Во всяком случае, известно другое.

Дотошные археологи установили, что некоторые древние народы имели вполне определенное представление о грибах. Доказательства — изображения этих своеобразных растений, обнаруженные на стенах храмов майя в Америке и скальных плитах в Чукотском Заполярье.

Интересны в этом отношении и сведения древнегреческого естествоиспытателя и философа, одного из первых ботаников Теофраста. Он утверждает в своих трудах, что его сородичи еще в III в. до н. э. охотно употребляли в пищу сморчки и шампиньоны. Особенно деликатесными считались "черные бриллианты" — трюфели… Древние греки ценили их за тонкий, неповторимый вкус.

Не приедались грибы и римлянам. На этот счет приводится немало фактов в дошедших до нас трактатах по медицине и естествознанию, а также в сочинениях литераторов. В "Сатирах" римского поэта Ювенала, написанных им в I в., упоминается, например, о "болети" — цезарском грибе, предпочитаемом за высокие вкусовые качества.

Издавна известны грибы и в России. В старину их называли "губы" за выпуклые, губчатые шляпки. Жареные, вареные, соленые грибы не сходили со стола в будни и праздники, зимой и летом. Излишки же (в сушеном и соленом виде), когда наладились торговые связи с Европой, стали вывозить туда на продажу обозами в рогожных кулях и дубовых бочках.

С расширением познаний человека об окружающем мире накапливались сведения и о грибах. В настоящее время известно около 100 тыс. их видов. Грибы можно встретить в самых различных местах — в пресной и морской воде, в поле и саду, на лугу и в горах, в глубоких темных пещерах и в атмосфере (в "пятый океан" споры заносят воздушные потоки), в пустынях и зонах вечной мерзлоты…

Среди них есть микроскопические виды, есть и гиганты. В 1988 г. в горной области Канадзава в Японии был найден, например, неимоверных размеров гриб. Он не мог уместиться ни в каком кузовке, и для доставки потребовался аж грузовик. Когда великана взвесили, удивились еще более: он потянул на 168 кг.

Впрочем особой загадки такого гигантизма нет. Почва в Канадзава вулканического происхождения, богата микроэлементами. К тому же в удачных пропорциях там выпадают теплые дожди. Кстати, в этих и окрестных местах встречаются не только грибы-великаны. Редька хотя бы тоже бывает немаленькая. Но вот ее семена, высаженные в обычном

грунте, дают, несмотря на хороший уход и обильные удобрения, лишь заурядные корнеплоды.

Из общего количества грибов большая часть приходится на ржавчинные, головневые, плесневые, мучнисторосистые и многие другие, считающиеся возбудителями заболеваний растений. Шляпочных грибов в этой армаде поменьше, и они в основном облюбовали леса. Там выявлено около 7 тыс. видов, некоторых почти 3 тыс. — в нашей стране, Их тяга к лесу не случайна.

Дело в том, что грибом обычно называют его наземную часть, т. е. плодовое тело, которое может иметь различную форму, поверхность, размер, строение и цвет. И все же основная часть — это растущая на лесной подстилке, на гниющем дереве грибница. Она похожа на светлую плесень, белую, серую, коричневую или желтых оттенков паутину. Ее нежные волокна оплетают корни деревьев и даже проникают внутрь. Это сожительство (симбиоз) обоюдно полезно. Грибы получают от дерева органику и углеводы, а дерево, в свою очередь, извлекает для своего роста из грибницы минеральные вещества и воду. Такой симбиоз как бы привязывает определенные виды грибов к тем или иным породам деревьев. Люди, признавая это влияние, дали некоторым грибам созвучное название: подберезовик, подосиновик, поддубовик, подорешник и т. д.

При благоприятных условиях из грибницы формируется плодовое тело, или гриб в обычном понимании. В зрелом возрасте у него появляются микроскопические споры, их может быть несколько миллионов, а то и миллиардов. Эти "семена" сохраняют жизнестойкость 20 и более лет и разносятся по белу свету ветром, потоками воды, насекомыми, животными. Попав в подходящее место, споры проклевываются, дают начало новой грибнице. А дальше дело идет своим чередом.

В нашей стране леса занимают 7 млн. км^2 (свыше половины территории) и являются что ни на есть самым подходящим местом для произрастания грибов. Они встречаются в сибирской тайге и белорусской пуще, в муромских борах и подмосковных рощах, буковинах Карпат и дубравах Приднепровья, в лесных массивах, наползающих на горные хребты Урала, Крыма, Кавказа, Средней Азии, Алтая…

Грибы растут не только в лесах. Грибница может развиваться и вне корней деревьев. А там, где она есть, там и гриб близок. Например, в степи попадаются головачи, толостома зимняя, тарелочница белая, а также шампиньоны. В пустынях Каракумы и Кызылкумы — монтанея песчаная, шампиньон Бернара. В тундре — белые, подосиновики. Съедобные грибы есть в Заполярье, на Новой Земле, острове Врангеля, Командорских островах…

Методом проб и ошибок люди за многие поколения научились отличать съедобные грибы от несъедобных и стали собирать самые вкусные и питательные. А их не так уж и мало: только в лесах нашей страны — около 300 видов. Но вот что удивительно. В некоторых районах из этого изобилия в пищу идет треть, а то и меньше грибов, поскольку люди, живущие там, принимают их за поганки.

В зависимости от внешнего вида и строения грибы бывают сумчатые, губчатые или трубчатые и пластинчатые. И все же при определении тех или иных видов учитывают не эти, а другие свойства — вкус и питательность. Исходя из этого среди грибов принято различать четыре категории.

По набору самая малочисленная, но все-то дело, как и должно быть, не в количестве, а в качестве. И в этом отношении "звезды первой величины" затмевают своих лесных братьев и сестер.

Грибы первой категории стоят того, чтобы о них рассказать подробнее.

Белый гриб. У молодых грибов шляпка сверху почти белая, затем становится желтовато-бурой или каштанового цвета. Нижняя часть шляпки губчатая, у молодых грибов белая, у зрелых — желтоватая и желто-зеленая. Шляпка вначале имеет полушаровидную форму, позднее — подушковидную. Ножка сперва как бочонок или каплевидная, позже чаще всего становится цилиндрической. У молодого белого мякоть плотная, твердая, а вот с возрастом, к сожалению, он превращается зачастую в дряблого старца. На изломе цвет гриба не меняется.

За свою короткую жизнь (всего с декаду, изредка чуть более в зависимости от погоды) белый гриб из карлика в булавочную головку вырастает до приличных размеров: обычно имеет толстую (3–6 и даже 10 см) ножку и шляпку диаметром 8 — 12 см. В семействе белых грибов рождаются, хотя и редко, тоже свои рекордсмены: диаметр шляпки у них бывает около 50 см, ножки — 20–25 см, вес — 5–6 кг.

Белый гриб хорошо уживается почти с 50 древесными породами и имеет около 20 форм. Наиболее известные из них: березовый (шляпка беловатая, светло-буроватая или охристо-желтая, ножка толстая, короткая), дубовый (шляпка буроватая с серым оттенком, ножка обычно длинная), сосновый (шляпка темно-бурая с оливковым оттенком, бывает почти черная, ножка толстая, короткая), еловый (шляпка бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая, ножка длинная).

Эти и другие разновидности белого гриба отличаются лишь окраской и формой. В остальном все они ценятся одинаково.

Груздь настоящий. Шляпка сверху воронкообразная, желтоватая или зелено-белая; мясистая, толстая с концентрическими прозрачно-стекловидными кругами. Пластинки на нижней стороне шляпки отходят от ножки к краю, который обрастает мохнатой волокнистой бахромой. Заправский груздь имеет обычно шляпку диаметром 5 — 20 см, толстую (до 3 и более сантиметров) ножку длиной 5–6 см. На изломе из плотной белой мякоти выделяется млечный едкий сок, который желтеет на воздухе. Гриб обладает благоухающим, специфическим ("груздевым") запахом.

Рыжик сосновый. Гриб оранжево-красного (морковного) цвета, хорошо различим. Шляпка сверху имеет посредине углубление в виде воронки, от которого к краям расходятся концентрические круги. Нижняя часть шляпки состоит из оранжевых пластинок. Рыжик бывает величиной с чайное блюдце (до 15–17 см). Ножка короткая, полая, на срезе имеет вид колечка. В дождливую пору шляпка становится клейкой. Мякоть плотная, мясистая, отдает смолой, выделяет обильный оранжево-желтый сок, зеленеющий на воздухе.

Рыжик еловый. Такой же формы и величины, что и сосновый. Шляпка, однако, тоньше, а цвет рыжевато-оранжевый или синевато-зеленый. Ножка одного цвета со шляпкой или светлее. Мякоть ломкая, рыхлая, на изломе появляется сок морковно-красного цвета.

Вторая категория. Грибы этой категории, конечно, не такие, как первой, во всяком случае по питательности и качеству. Но грибники их редко обходят и всегда найдут место в корзине, особенно для молодых. Ко второй категории относятся следующие грибы.

Груздь желтый. Имеет такую же форму и такие же размеры, что и груздь настоящий. Шляпка же золотисто-желтая с едва заметными темными концентрическими зонами. Мякоть белая, на разрезе или изломе желтеет, выделяя млечный сок, который, если нет дождя, становится янтарного цвета.

Груздь дубовый. Формой и размером почти не отличается от груздей настоящего и желтого, правда, ножка длиннее — до

10 см. Будучи молодым, имеет плоско-округлую шляпку, которая по мере роста все более обретает форму воронки. Цвет — желто-оранжевый, на шляпке хорошо проглядываются концентрические зоны. Мякоть плотная, на срезе желтеет, выделяя млечный сок. На вкус в свежем виде очень горький.;

Груздь синеющий. По размерам и форме во многом схож с груздем желтым. Шляпка по краям мохнатая. Ножка до 7 см длины и до 3 толщины, бледно-желтая, внутри, как у рыжика елового, полая. На срезе синеет. Мякоть белая, плотная, на вкус горчит. Млечный сок на воздухе становится лиловым. У груздя этого вида привлекательный, вкусный дух, который сохраняется даже после обработки.

Дубовики крапчатый и обыкновенный (их еще называют поддубовики). В молодом и зрелом возрасте по внешним признакам похожи на белые грибы. Отличаются от них разве что окраской. Она темная, черно-коричневая (иногда светлее) у дубовика крапчатого и темно-бурая, желтовато-бурая, зеленовато-бурая, коричнево-оливковая — у обыкновенного. Ножки: у первого бледно-желтая с красноватыми точками и полосками, у второго желто-оранжевая, у корня красноватая, с буровато-розовой чешуйчатой сеткой. Имеют твердую, мясистую ярко-желтую мякоть, которая на срезе или изломе быстро становится зеленовато-синей.

Каштановый гриб. Имеет плоско-выпуклую, иногда форсистую, с загнутыми вверх краями шляпку красновато-бурого, каштанового цвета. Ножка гладкая до 7 см длины и до 3 см толщины, такого же цвета, что и шляпка, внутри полая. Мякоть плотная, белая, цвет на разрезе не меняется, на вкус горьковатая.

Масленок зернистый. Шляпка вначале красно-бурая, затем желто-охряная, снизу — светло-желтая. Слизистая, нежная кожица легко отделяется от мякоти. На поверхности выступают млечные капельки, которые после высыхания оставляют на ней и ножке бурые зернистые наросты. У молодых маслят шляпка бывает полукруглой, позже становится подушкообразной диаметром 5 — 10 см. Ножка цилиндрическая, без кольца, обычно светло-желтая, высота 5–8 см, диаметр 1–2 см. Мякоть с желтоватым оттенком, цвет на срезе не меняется.

Масленок поздний. Мало чем отличается от зернистого, тем не менее у него есть свои особенности: шляпка у молодого гриба

яйцевидная. Кроме того, она соединена по окружности с ножкой белой пленкой, которая по мере роста рвется, оставляя на ней темный ободок.

Масленок лиственничный. Крупнее любого из собратьев: шляпка подушковидная, желтая, достигает 15 см в диаметре. Кожица трудно снимается. Как у масленка позднего, имеется пленка. Она отходит от шляпки и образует на ножке довольно заметное кольцо.

Семейство маслят этими тремя видами не ограничивается. Есть еще масленок серый, масленок болотный, мягкий. Все они относятся к низшей третьей — категории и соответственно уступают по вкусу всем трем описанным. Поэтому, чтобы не возвращаться к ним еще раз, ограничимся лишь упоминанием.

Подосиновик (осиновик). Шляпка сверху оранжево-красная или буро-красная (у старых грибов). Молодые подосиновики (в средней полосе нашей страны их называют челышами) имеют крепко посаженную на ножку шарообразную шляпку. Такой она бывает недолго: через несколько дней становится, как тарелка, ножка вытягивается до 20 см и имеет толщину 6–7 см, покрыта частыми чешуйками. Мякоть плотная, белая, на срезе становится розовато-фиолетовой или серовато-фиолетовой.

В лесу можно встретить еще такие грибы из этого семейства: подосиновик белый (с белой шляпкой), желто-бурый (с желтой шляпкой), красный (с буровато-красной, оранжевой шляпкой).

Подгруздок белый. Шляпка от 7 до 20 см, у молодых грибов выпуклая с загнутыми вниз краями. Со временем становится воронкообразной, обычно белая, блестящая, иногда с желто-бурыми пятнами. Ножка твердая, зеленоватая длиной до 5 см, диаметром до 3 см. Мякоть белая, плотная, цвет на срезе не меняет, сок не выделяется.

Синяк. Имеет хорошо заметную беловатую или буровато-желтую шляпку от 5 до 15 см в диаметре. Она вначале полушаровидная, затем плоская. Ножка длиной 5 — 10 см, толщиной 1–3 см. Мякоть белая, хрупкая, на срезе быстро синеет.

Шампиньоны обыкновенный и двуспоровый. В лесу не встречаются, предпочитают богатую перегноем землю. Появляются большими выводками близ животноводческих ферм, на лугах, выгонах, в огородах, около теплиц, в садах, парках, у дорог.

Шляпка у молодых грибов выпуклая, у зрелых плоская до 15 см в диаметре. Края загнуты вниз. Кожица обычно белая или сероватая, буроватая или буро-коричневая с мелкими чешуйками. У молодых грибов нижняя часть шляпки прикрыта нежной пленкой, скрывающей розовые пластинки, которые затем становятся темно-коричневыми с фиолетовым оттенком. Пленка же, надорвавшись, оставляет на ножке темное кольцо. Мякоть плотная, белая, при надрезе розовеет. Запах нежный, грибной.

Семейство шампиньонов довольно разнообразно по видам и формам. Наиболее известны из них августовский, полевой, изящный. Они относятся к третьей и четвертой категориям, и грибники редко обращают на них внимание.

Третья категория. Довольно многочисленная, во всяком случае превосходит первую и вторую, вместе взятые. Считается, что виды, входящие в нее, являются второстепенными грибами. Все это так. Обычно их обходят, когда в лесу немало белых, груздей, рыжиков, маслят и прочих достойных грибов. Но и даже при обилии "деликатесов" некоторые грибники охотно собирают волнушки, лисички, подберезовики, опята.

Бывает иначе. Год на год не приходится. Грибы — едва ли не единственное творение природы, появление которых непредсказуемо, особенно это касается первосортных. У них нередко случаются сбои. Зато в это время в лесу появляется несметное количество грибов третьей, а также четвертой категорий, которые почему-то принято считать поганками. А ведь они съедобны и вкусны при соответствующей обработке. Эти виды нужно знать, чтобы в "безгрибье" не возвращаться из леса с пустой корзиной.

Валуй. Шляпка от 2 до 15 см, у молодых грибов шаровидная, у взрослых выпуклая с обвисшими краями. Пластинки желтовато-белые с бурыми пятнами. В сухую погоду шляпка блестящая, в сырую слизистая, скользкая. Ножка полая, плотная, пятнистая, длиной до 10–12 см, диаметром до 5.

Мякоть белая, плотная, у старых валуев желтоватая. Запах у молодых грибов не очень резкий, у старых — неприятный. Вкус жгучий. Рекомендуйся, собирать лишь молодые валуи — "кулачки" с нераскрывшейся шляпкой.

Волнушка розовая. Ее легко узнать по характерной окраске и "бороде" на краях шляпки. У молодых грибов: она розовая, выпуклая или плоская с красными концентрическими кольцами. Позднее выцветает, становится блеклой, воронкообразной с

завернутыми вниз краями. Шляпка диаметром 5 — 12 см, ножка светло-розовая до 7 см длины и до 2 толщины, ровная или суженная к корню. Гриб ломкий, мякоть рыхлая с едким млечным соком.

Волнушка белая. Подобна розовой. Шляпка, однако, светлее, концентрические кольца на внешней поверхности отсутствуют. Имеет тонкую ножку и частые узкие пластинки.

Груздь осиновый (тополевый). Шляпка до 20 см в диаметре, ножка до 5 см длины и 3 толщины. Шляпка у молодого гриба выпуклая, у взрослого воронкообразная с завернутыми вниз краями. Поверхность грязновато-белая с концентрическими розоватыми или водянистыми зонами. Мякоть белая, без запаха, на срезе выделяется млечный сок, не меняющий окраски на воздухе.

Груздь черный (чернуха). Шляпка 5 — 20 см, ножка длиной 3–7 см, диаметром 2–3. Вначале шляпка плоско-выпуклая, с возрастом воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета. Редкие концентрические зоны едва заметны. Мякоть белая, на срезе буреет, — на вкус горчит. Млечный сок острый.

Лисичка желтая (настоящая). Шляпка 3 — 12 см, у молодых грибов выпуклая, часто плоская с завернутыми вниз краями. С возрастом воронковидная, с волнисто-лопастным краем. Нижняя часть шляпки пластинчатая. Ножка (4–7 см длины), сросшаяся со шляпкой, неравномерно цилиндрическая, суженная к корню. Гриб цвета яичного желтка или немного светлее. Мякоть плотная, белая, иногда желтоватая, у старых лисичек — волокнистая. Вкус острый, запах приятный.

Моховики желто-бурый, зеленый, пестрый. Грибы этих видов, как правило, средних размеров: шляпка до 10 см в диаметре у желто-бурого и гшстрого, до 15 см — у зеленого, ножка обычно цилиндрическая, соответственно 8–9 см длины, 1–1,5 см толщины и 10–12 см длины и 1–2 толщины. Шляпки у всех мясистые, выпуклые, темно-желтые или охристо-бурые с чешуйками у первого моховика, буровато-оливковая с трещинками — у второго и светло-бурая или коричневая — у третьего. Мякоть рыхлая, желтая или желтовато-беловатая, на срезе синеет и даже краснеет (у моховика пестрого).

Опенок осенний (настоящий). Шляпка 4 — 15 см в диаметре,

ножка до 15 см длины и 1–1,5 толщины. У молодых грибов шляпка полушаровидная, позже выпуклая, в зрелом возрасте плоская с бугорком посредине. Поверхность медово-желтая или ржаво-бурая, серо-коричневая, чешуйчатая, в центре темнее. Пластинки с внутренней стороны вначале светлые, позднее — желтовато-бурые. У молодых опят ножка со шляпкой соединена нежной пленкой. По мере роста она разрывается, оставляя на ножке хорошо заметное кольцо. Мякоть с приятным запахом и вкусом, белая, упругая, в шляпке мягкая, в ножке твердая, волокнистая. Цвет на срезе не меняется.

Подберезовики обыкновенный, розовеющий, болотный. Шляпка диаметром 5 15 см, сначала полукруглая или колокольчато-выпуклая, позднее подушковидная, чаще белого, бурого, желтоватого, серо-коричневого и даже почти черного цвета. Ножка цилиндрическая, у корня утолщенная, длина до 15 см, диаметр 2 4 см, обычно белая с буроватыми чешуйками. Мякоть светлая или беловато-кремовая, плотная, особенно у молодых грибов, на срезе цвет не меняется. Без особого вкуса и запаха.

Польский гриб. Похож на белый гриб или моховик. Шляпка диаметром 5 — 15 см, вначале полукруглая, затем выпуклая, в зрелом возрасте подушковидная, сверху каштаново-бурая, тёмно-бурая, красновато-бурая или буровато-зеленая. Ножка до 10 см длины и 1–3 толщины, почти цилиндрическая, к середине слегка утолщенная. Мякоть крепкая, беловатая или светло-желтоватая, на срезе синеет. Особого вкуса не имеет.

Сморчки (обыкновенный конический, высокий, степной, сморчковая шапочка). Средние по размерам грибы первого, второго и пятого видов (высотой 3 — 15 см) и крупные (высотой 25–30 см) — высокий и степной с конической или яйцевидной шляпкой и ясно разграниченной от нее ножкой. Шляпка имеет сетчатую поверхность с продольными, поперечными и косыми складками. Среди этих видов наиболее распространены сморчки обыкновенный и конический. Гораздо реже встречаются сморчки высокий, степной и сморчковая шапочка. Мякоть у всех белая, нежная, ломкая, имеет приятный запах и вкус.

Строчок осенний. Шляпка каштаново-коричневая, волнистая с 2–4 выступами. Ножка полая, белая или слегка красноватая, цилиндрическая. Мякоть нежная, вкусная.

Сыроежки. Пожалуй, наиболее заметная часть в кладовой лесных даров. В некоторые годы на их долю приходится 30–45 % массы всех грибов, которые появляются в наших лесах. Сыроежки называют иначе самоцветами за разнообразие оттенков шляпок. К третьей категории, учитывая цвет шляпки, причисляют такие виды сыроежек: болотная, буреющая, желтая, зеленоватая, зеленая, лайковая, пищевая, родственная, сереющая, сине-желтая, синяя, цельная. Шляпки у сыроежек до 12–15 см, ножки 3 — 10 см длины и 1–4 толщины. Мякоть обычно белая, ярко-желтая. Все сыроежки очень хрупкие, некоторые из них едкие на вкус.

Четвертая категория. Как и третья, включает немало грибов. Дать хотя бы краткое описание каждого из видов не представляется возможным. Поэтому приведем лишь их названия. Это: гладыш, горькуша, гриб-баран, груздь перечный, вешенка дубовая и обыкновенная, говорушки (анисовая, ворончатая, гигантская, серая), головачи круглый и продолговатый, грибы-зонтики белый и пестрый, дождевики грушевидный, жемчужный и шиповатый, ежевики желтый и пестрый, зеленушка, козляк, кольчатый колпак, краснушка, лаковица розовая, лисичка желтеющая, масленок болотный, моховик красный, мокруха еловая, мухомор серо-розовый, навозники белый и серый, опята (летние, зимние, луговые), подгруздок черные, рядовки серая и фиолетовая, серушка, скрипица, сыроежки (золотисто-желтая, невзрачная, остроедкая), чешуйчатка золотистая, шампиньон лесной и многие другие.

"Мясо" в лекарство

Грибы, которые произрастают в лесах нашей страны, обладают весьма полезными свойствами. На первое место среди этих свойств, разумеется, ставят пищевую ценность. Как продукт питания грибы находятся где-то между овощами, рыбой или мясом. В то же время они хорошая приправа, особенно к овощам, картофелю, и дополнение к рыбным и мясным блюдам. Грибы замечательны также своим ни с чем не сравнимым ароматом, что обусловлено содержанием в них ферментов. Они-то и творят чудеса: возбуждают аппетит, способствуют перевариванию и усвоению пищи.

Грибы часто называют лесным мясом. На то есть все основания. Сушеные белые почти вдвое питательнее, например, яиц, вареной колбасы, шпрот и солонины. Еще лучше бульон из них: он калорийнее мясного в семь раз, к тому же вкуснее и душистее.

А рыжики! По калориям (в 100 г продукта), будучи солеными, они превосходят среднюю говядину на 78 калорий, куриное мясо — 75, соленую сельдь — 54, куриные яйца — 43, цельное молоко на 17 калорий. Эти "рекордсмены" калорийнее втрое и более раз фруктов, овощей и некоторых других продуктов. С рыжиком не сравним по усвояемости ни один из грибов.

Продукты питания оцениваются не только калорийностью. Не менее важно наличие в них жиров, углеводов, различных минеральных солей, витаминов, микроэлементов. В этом отношении грибы — кладезь многих из указанных веществ. Так, почти во всех съедобных грибах выявлено немало витаминов В1, В2, С, Д. и РР. По содержанию, например, витамина В1 грибы идут вровень с зерновыми продуктами. В лисичках его почти столько же, сколько в говяжьей печени. А витамина Д в грибах не менее, чем в сливочном масле.

Из минеральных веществ в грибах обнаружены железо, калий, кальций, фосфор, столь необходимые для человека и зачастую отсутствующие в других продуктах. Из микроэлементов — медь, йод, марганец, цинк и другие, которые способствуют обмену веществ.

При всех достоинствах, прежде всего пищевых, грибы тем не менее полезны не всем. Блюда из них не рекомендуются людям с больными почками, печенью (гепатит, почечная недостаточность, холецистит), страдающим желудочно-кишечными коликами, нарушением обмена веществ. Не желательно предлагать грибы, поскольку это трудно-перевариваемый продукт, детям до 5 лет.

Тем, кто старше (от 5 до 10 лет), их можно давать в ограниченном количестве.

Не вредны грибы при диабете, так как имеющиеся в них углеводы не увеличивают содержание сахара в крови.

Помимо пищевых, у грибов, оказывается, есть и прочие качества…

Людям давно уже известны лечебные свойства некоторых плесневидных. Именно из них получают пенициллин, стрептомицин, биомицин и многие другие антибиотики — эффективные средства лечения различных болезней. Однако схожие свойства (сначала это узнали практики — сборщики лесных даров, а потом подтвердили ученые-микологи) имеют и многие шляпочные грибы. Например, белый (его вытяжку) можно использовать при обморожении частей тела, даже в самой тяжелой (с омертвлением ткани) степени. Этот же гриб, если регулярно употреблять его в пищу, предохраняет, как считается, от рака. Препараты, получаемые из груздя перечного, говорушки гигантской, некоторых видов рядовки, полезны при лечении туберкулеза. Вытяжки из шампиньонов помогают тифозным больным и больным с гнойными ранами. Веселка обыкновенная употребляется в качестве средства для заживления ран. Многие сельские жители и поныне врачуют ссадины и порезы дождевиками, присыпая рану зеленовато-коричневой пыльцой (спорами) зрелого гриба, туго зажимая затем бархатистой кожицей.

Лесные злодеи

Среди представителей грибного царства есть группа шляпочных, которые стоят особняком. Всех их обычно называют одним словом "поганки". Это ядовитые и смертельно ядовитые грибы. В наших лесах злодеев, к сожалению, хватает: их около 30 видов. Они обычно соседствуют со съедобными грибами, зачастую походят на них и коварство свое показывают не сразу, через несколько часов после приема в пищу. Конечно, опытный грибник никогда ничто не перепутает. Но вот человек, познающий грибные азы, может, не задумываясь, положить поганку в корзину.

Самым опасным грибом является бледная поганка. В начальной стадии плодовое тело выглядит как небольшое яичко (оно целиком находится в белой оболочке). По мере роста покрывало разрывается, и из "яичка" образуются ножка и шляпка. Шляпка вначале колокольчатая, к зрелости — плоская диаметром 7 — 11 см. Поверхность нежно волокнистая, гладкая. Пластинки белые, частые. Бывает разных оттенков — бледно-зеленой, желто-зеленой, серо-белой, в середине всегда темнее. Ножка цилиндрическая 5 — 15 см длины и 15–20 мм в диаметре, обычно белая у основания в виде клубня, на котором сохраняются лохмотья покрывала. У молодых грибов запах невыразительный, у старых неприятный, сладковатый.

Смертельная ядовитость бледной поганки в любом виде обусловлена наличием в ней крайне вредного белкового вещества токсальбумина (фаллина), не меняющего своих свойств даже при варке, под воздействием которого растворяются красные тельца в крови человека. Первые признаки отравления появляются только через 10–12 часов, иногда — через сутки. При этом наблюдаются тошнота, слабость, головная боль. Потом начинается сильная рвота, человек ощущает жажду, жгучую боль в желудке, судороги в конечностях. Через несколько часов наступает улучшение, но оно недолго. У больного желтеет кожа, человек теряет сознание, и наступает смерть.

Сильные отравления могут вызвать мухоморы пантерный, вонючий, порфировый (серый). Летальный исход редок, если вовремя будет оказана медицинская помощь. Мухомор красный менее опасен, и отравления им нечасты, так как почти каждый знает его и не кладет в корзину.

Очень ядовиты волоконница патуйяра, говорушка восковая, паутинник оранжево-красный. Болезненные отравления, правда, без последствий могут вызвать лепиота каштановая, ложноопенок

серо-желтый, рядовка тигровая, строчок обыкновенный.

К разряду ядовитых грибов в последние годы стали причислять и свинушку тонкую. Как выяснили ученые, она способна накапливать яд — мускарин, сходный с токсинами некоторых поганок и не разрушающийся при отваривании. В ней также обнаружен антиген, который, накапливаясь в организме, изменяет состав крови, что создает угрозу здоровью человека. Кроме того, свинушка тонкая активно улавливает такие тяжелые металлы, как свинец, ртуть, кадмий, содержащиеся в выхлопных газах автомобилей и отходах производства. О свинушке толстой подобных сведений нет, но эти два вида близки, и собирать ее вряд ли стоит.

Опасность в себе таят не только "поганки", но и перестоявшие съедобные грибы. В их тканях появляются гнилостные яды — продукт деятельности бактерий. Они-то и могут причинить немало беспокойства, если приготовить из гриба-перестарка какое-либо блюдо.

Нет никаких сомнений и в том, что съедобные грибы, выросшие рядом с автомагистралью, как и свинушка тонкая, заражаются вредными для здоровья тяжелыми металлами, которые оседают на расстоянии до 400 м от дороги. Собирать такие грибы не рекомендуется.

В лесах есть еще и другие виды, очень схожие со съедобными, — так называемые ложные грибы. Они не обладают ядовитыми свойствами, но горьки невероятно. Попав по ошибке в корзину, они при обработке передают свой неприятный вкус деликатесным грибам, и те становятся не пригодными в пищу.

Ложными грибами считаются боровик несъедобный, валуй ложный, желчный гриб, зонтик гребенчатый, лисичка ложная, ложнодождевик обыкновенный, ложноопенок кирпично-красный, навозник домовой, огневка ольховая, перечный гриб, рядовка серо-желтая, сатанинский гриб и некоторые другие.

Чтобы избежать отравления, лучше всего следовать правилу: не собирать те грибы, которые вы не знаете или в которых сомневаетесь.

Здесь названы многие виды грибов. Конечно, по этим описаниям начинающему грибнику трудно отличить их друг от друга. Но теперь, получив некоторое представление о съедобных и прочих грибах, свои знания он может совершенствовать путем изучения таких заслуживающих доверия книг, как "Грибы СССР", "Дары подмосковного леса", "Тебе, грибник", "100 грибов". Самый действенный способ постижения секретов сбора — походы в лес со знающими людьми и личное знакомство с грибами в естественных условиях. А это залог того, что даже в самый

"неурожайный" на грибы год удача всегда будет сопутствовать человеку, приобщающемуся к "тихой охоте".

Премудрости "тихой охоты"

Теперь, разобравшись в какой-то мере в интересующих нас представителях лесного царства, самое время перейти в другой участок грибного цеха. Этот участок своеобразен во всех отношениях. Он может быть рядом — за околицей деревни, случается, что до него долго приходится добираться на перекладных…

Он прекрасен в любую пору: весной светел и прозрачен, звенит птичьими голосами; летом торжествен и весел; осенью вспыхивает на солнце гроздьями рябины и осиновыми листьями… Он несметная кладовая богатств и сил жизни. Мы обязаны ему каждым вторым вдохом и едва ли не каждым глотком чистой воды. Он стоит на страже рек, сберегает влагу на полях, останавливает суховеи, спасает от разрушения склоны оврагов, дает приют птице и зверю…

Участок этот: великое чудо природы, наш зеленый друг — лес. Единственный открытый для всех источник благодеяний, "куда по доброте или коварству, — как сказал писатель Леонид Леонов, — природа не повесила своего пудового замка".

Прежде чем ступить в лес и заняться "тихой охотой" (увлекательным сбором грибов), невредно знать некоторые ее правила.

Начнем с одежды. Она должна быть простой, лучше из плотной материи. Такое платье будет хорошей защитой от острых сучков, нахлыста колючей хвои. На случай ненастной, погоды неплохо брать с собой плащ-дождевик. На ноги подойдут кирзовые или резиновые сапоги, кеды или ботинки, если в лесу сухо.

Обувь нужно подбирать с тем расчетом, чтобы она была удобной и при ходьбе не терла ноги.

Самая надежная тара для грибов, позволяющая сохранять их свежесть, корзина из ивовых прутьев, пехтерь — лыковая плетенка, плетенка из бересты. Если распялить рюкзак согнутыми в обручи прутьями, он тоже может стать "корзиной". Не следует собирать грибы в сумки, мешки, рюкзаки без обручей: мнутся и крошатся шляпки. Не годятся ведра и полиэтиленовые пакеты: в них ограничен доступ воздуха, грибы нагреваются и "сгорают", как это случается с намокшим сеном.

Удача в "тихой охоте" обычно сопутствует тому грибнику, кто до солнца приходит в лес. Рано утром, когда нет еще косых солнечных лучей, гриб видится лучше. Появится солнце, нужно ходить по лесу так, чтобы оно было за спиной: не слепило глаза.

Хорошо искать грибы по росе: влажная шляпка блестит и заметна уже издали среди листвы и невысокой травы.

Грибы тоже надо брать умеючи. Некоторые сборщики считают, что их надо выкручивать, другие — срезать. Ученые полагают, а им нельзя не верить, что приемлемы оба способа. Однако некоторые различия все же имеются. Так, трубчатые грибы с толстой сплошной ножкой (белые, подосиновики, поддубовики, маслята, подберезовики и др.), если они одиночники, следует срывать, слегка раскачивая или выкручивая. Если же эти виды попадаются кучками, так тесно, что срослись корнями, лучше осторожно срезать на уровне земли. Потянешь один — вырвешь все семейство с грибницей.

У многих пластинчатых видов (рыжиков, груздей, волнушек и пр.) ножка полая, хрупкая. Их можно срывать, при этом ножка обычно ломается, не обнажая и не нарушая грибницу. Но опять-таки. Деликатесные виды — груздь настоящий, рыжики — нередко обитают во мху. Выдернешь гриб — непременно захватишь грибницу. Остается одно — подрезать.

В любом случае, срезан или выкручен гриб, в какой-то мере затрагивается и грибница. А ведь они, напомним, единый биологический организм. Подобно тому, как мы всегда обрабатываем любую ранку на своем теле или на дереве в саду, в "санитарном" уходе нуждается и то место, откуда взят гриб. Нужно всего лишь прикрыть его опавшей листвой или хвоей. При таком уходе грибница — аккумулятор питательных соков земли — быстро восстанавливается и вскоре даст новый приплод.

Грибы следует класть в корзину внутренней частью шляпки вниз. Ломкие особи (сыроежки, волнушки, рыжики и др.) — по возможности порознь от крупных, тяжелых. Длинноногие виды — белые, подосиновики, подберезовики лучше боком. У пластинчатых грибов (груздей, подгруздков, валуев, опят и других, которые идут в засол) ножки обычно отрезают. Но вот у рыжиков, сыроежек, лисичек, шампиньонов, волнушек — оставляют.

Собранные грибы следует очищать руками и ножом в стороне от места, где они выросли. Тем самым снизится возможность заражения грибницы гнилостными микробами, которые неизбежно поселятся в очистках. Эта же предосторожность помогает защитить грибницу и от более крупных пакостников — грибных мух.

Лучше всего брать грибы молодые, свежие, без признаков гнили и червоточины. Но бывает соблазн положить в корзину и "великана", словом, перестарка. Но таков гриб красив лишь на вид. Обычно он дряблый, скользкий, к тому же червивый.

Некоторые люди не обращают на это внимание. Дома, мол, опустим в соленую воду, червяки и выплывут. Так-то оно так, а вот их ядовитые экскременты, которых в грибной мякоти полным-полно, останутся. Какая тут может быть приятность от подобных грибов?

Старый гриб можно выбросить, но делается иногда иначе. Нанизывают его шляпку на древесный сучок или ветку куста. Она вскоре высохнет, и ветер разнесет споры. Из семян, как и положено, прорастут новые грибы.

На пути сборщика попадаются не только грибы, которые пригодны в пищу, но и мухоморы, а также прочие поганки. Сбивать их ногой или палкой никак нельзя. Этими грибами кормятся лоси, медведи, олени, белки, их склевывают глухари, тетерки, куропатки и сойки. Видимо, лечатся ими. А как украшает лес своей форсистой ярко-красной с белыми крапинками тот же мухомор! Он как маяк для грибника: где обилие мухоморов, там много крепких ядреных белых.

Сбор грибов считается не хитрым занятием. Чего тут, дескать, замысловатого. Вошел в лес, и они тут как тут. Стоят, траву приподняв, боровики в серебряной паутине, маслята в еловых иглах, подосиновики в улитках… Это хорошо, конечно, держать грибы в воображении. Говорят, что такой способ помогает их искать.

Разумеется, есть районы, где пока еще сохранилась "грибная бабушкина глушь". Туда не совершают свои опустошительные набеги горожане. Там не приходится напрягаться: грибов — косой коси. Но таких мест становится все меньше, да и добраться до них не всегда легко и быстро.

Обычно же людям приходится выбираться по грибы в исхоженный вдоль и поперек лес. И вот здесь-то и нужно проявить сноровку.

Неопытный грибник напропалую мечется меж кустов и деревьев туда-сюда, но грибы в руки не даются, словно сквозь землю провалились. А подступаться к ним, оказывается, надо не с бездумного метания. Условия произрастания грибов определенных видов тесно связаны с тем, какие деревья их окружают. Вот и выходит, что сначала лучше присмотреться, что за лес перед вами, а потом искать грибы, которые более всего к нему тяготеют.

В березняке обычно встречаются белые, валуи, вешенки, волнушки (розовая и белая), грузди (настоящий и черный), говорушки, дождевики, ежевики желтые, головачи, лисички, моховики зеленые, опята летние и осенние, подберезовики, подосиновики, подгруздки, серушки, сморчки, сыроежки.

В еловых лесах — белые, грузди (настоящие, желтые и черные), дождевики, лисички, маслята зернистые, моховики зеленые, мокруха еловая, подгруздки, рыжики еловые, сморчки, строчки, сыроежки, чесночники, шампиньоны лесные.

В сосновом бору — белые, говорушки, дождевики шиповатые, зеленушки, кольчатые колпаки, козляки, маслята (зернистые, болотные и поздние), моховики желто-бурые и зеленые, мокрухи, подгруздки, рыжики сосновые, опята осенние, польские грибы, рядовки, сморчки, строчки, сыроежки.

В дубравах — белые, головачи, грузди дубовые и перечные, дождевики, дубовики, ежевики желтые, каштановые грибы, лисички настоящие, моховики зеленые, опята осенние, скрипицы, сморчковые шапочки, сыроежки.

В осиннике — валуи, вешенки, грузди синеющие и осиновые, моховики зеленые, опята осенние и зимние, подгруздки, подосиновики, скрипицы, сморчки конические, чесночники, шампиньоны лесные, сморчковые шапочки.

В липовых рощах — белые, грузди черные, дубовики, сатанинские грибы.

В ольховнике — волнушки розовые, дождевики шиповатые, моховики зеленые, подгруздки белые, сыроежки, трюфели.

В лиственничных лесах (в Забайкалье и Якутии) — маслята настоящие и лиственничные, моховики желто-бурые и зеленые, рыжики.

В кедровнике — рыжики, пестрые лисички, паутинники.

В тополиных рощах — подберезовики серые, грузди осиновые и синеющие.

В грабовом лесу — белые (фиолетово-розовые боровики), грабовики Василькова (разновидность черного подберезовика).

В буковом лесу — белые, черные трюфели, сатанинские грибы.

Уяснить, какие грибы могут быть в том или ином лесу, — полдела. Это на первый взгляд кажется, что они растут где попало. В действительности у представителей лесного царства иной настрой. Местоположение, почва, порода деревьев — все одинаково, а между тем на одних "огородах" грибы появляются из года в год, на других, во многом вроде бы схожих, их не бывает.

Грибы, как это ни странно, привередливы. Они выбирают богатую лесным перегноем почву, к тому же хорошо прогреваемую. Наибольшее количество видов облюбовывает опушки, полянки, края лесных тропинок и заброшенных дорог. Предпочитают грибы еловые и сосновые боры, дубовые рощи, березняки, смешанные леса, состоящие из лиственных и хвойных деревьев. Удобны для них и небольшие возвышенности, склоны

оврагов, полузатененные или открытые лучам солнца места.

В то же время грибы избегают чащу, сильно затененный лес, высокую густую траву, плотный брусничник, черничник, болотистые низины, слишком сухие лесные проплешины. В зной грибы прячутся от солнца под ветвями деревьев, особенно под нижним хвойным лапником. В ненастное лето, осенью или в сыром лесу наоборот: появляются, как говорят, "на отскочихе" — выходят на опушки и оголенные возвышенные поляны.

Не только место определяет рост грибов, а у каждого вида свои излюбленные владения, где они родят почти каждый год. В не меньшей мере появление различных особей зависит от умеренной влажной погоды и окружающей температуры.

Вегетация многих растений в основном полностью обусловливается теплом: чем сноснее погода, тем быстрее идет рост. У грибов свой порядок. Давно установлено, что грибницы большинства видов "воспламеняются", как правило, при 20–25 °С. Плодовое же тело начинает свое развитие на 6 — 10 °С ниже той температуры, которая требуется для грибницы. Этот перепад и является непременным условием появления грибов.

Период плодоношения у разных видов неодинаков. Так, некоторые из них бывают одну-две недели в году. Другие — опенок летний, лисички, подберезовики, подосиновики и прочие держатся с мая по сентябрь — октябрь. Большая же часть грибов появляется в течение сезона несколько раз — слоями (волнами). Это связано с особенностями развития грибницы. Она является как бы своеобразным конденсатором. Сначала сама набирает силу, потом использует ее для роста гриба. Истощившись, грибница какое-то время копит новый заряд энергии и снова использует его по назначению. Вот и выходит, что за сезон вегетативная фаза у шляпочных грибов не раз сменяется плодоношением.

В каждом регионе страны свои сроки грибного сезона. Так, в южных районах он длится 8 — 10 месяцев, в средней полосе — 6–8, и за это время наблюдаются три четко выраженные грибные волны. В северной части грибной сезон не долог: 3–4 месяца, и слои сливаются в один — августовский.

Разумеется, грибной сезон сезону рознь, у каждого есть особые черты. В зависимости от количества осадков, влажности, температуры воздуха, вида леса сроки появления грибов и основных их урожаев могут разниться по годам на 10–15 дней. К тому же грибной урожай местами случается не чаще одного раза в четыре года. Однако при всем этом различные виды следуют друг за другом в определенной последовательности.

Ранней весной, в южных районах в марте, в средней полосе в

середине апреля — начале мая (в зависимости от погоды), на мшистых и песчаных опушках, полянах, в лесных посадках, вдоль дорог, на вырубках появляются одиночно или группами первые грибы — сморчки конические. В это же время в лиственных и смешанных лесах, вблизи молодых липок, осинок, на суглинистой и супесчаной почве выходят красоваться сморчковые шапочки. К концу мая сморчки бывают и в светлом березняке, и редком ельнике, на припеках, заброшенных лесных дорогах. И что удивительно: случается, что рядом с ними, всем срокам вопреки, стоят белые. Мне самому довелось убедиться в этом в конце мая 1984 г. (веду грибной дневник). Выбрался в окрестности подмосковного города Наро-Фоминска за сморчками, а на березовом взгорке набрел сразу на шесть довольно крупных без единой червоточины белых грибов.

В мае можно встретить еще один ранний вид — вешенку обыкновенную. Растет она большими семействами, сплетаясь ножками в пучки, на пнях, сухостойных или ослабленных лиственных деревьях.

Наступает июнь — новая для грибника радость. Старые, в основном березовые, пни густо облепливают желтотелые летние опята. Они, кстати, держатся потом долго — до сентября. На опушках в эту пору есть уже подберезовики, у ельника и сосенника — наливные маслята. Появляются в лесу и другие грибы — сыроежки, моховики зеленые.

К середине июня деревья уже полностью раскрывают свои ладошки-листочки. Боры благоухают сочной листвой, травами. Зацветают шиповник, малина… Возле пней и кустов на вырубках краснеет земляника. На полях в средней полосе страны начинает колоситься рожь, а это лучшая примета первой волны белых (их обычно и называют колосовиками) — точеных красавцев на пузатых сахарных ножках.

Белый гриб — "всем грибам полковник". А какой "полковник" без войска. И оно тут как тут: подберезовики, подосиновики, дубовики, сыроежки, маслята лиственничные… Вылезают из земли и лисички, но не торопятся: неделю, иногда и более торчат желтыми зубочками среди прелой листвы у берез, на припеке. И лишь потом начинают догонять в росте других лесных братьев и сестер. В конце июня — начале июля грибы забираются уже в мох и травы, под елочки: там земля тоже прогрелась, а влаги больше.

Белые держатся дней десять, затем пропадают. Лишившись "полковника", редеет и его войско, но ненадолго. В июле, на макушке лета, на смену им выходят другие грибы — волнушки, грузди, рыжики. Бывает, появляются всем на удивление опята осенние, если некоторое время держится сушь.

Обычно июль уравновешен, верен своему предназначению — одаривает землю надежным теплом. При всем этом случаются резкие перепады: грозовые дожди сменяются утомительным зноем. Грибнику тоже следует приспособиться к погодной круговерти. Истощились лесные дары на припеке и мелколесье подавайся в матерый лес, ищи их в траве, хвоще, во мхах. Кончились в березовом — иди в еловый, сосновый. Не попадаются грибы на высоких местах могут быть в низинах, возле лесных ручьев, болотин, словом, там, куда в обычное время нет охоты заглядывать.

Август лишь немного уступает июлю по теплу, особенно в первой половине. Нередко полуденный зной бывает даже сильнее. Но день уже пошел на убыль, ночи становятся прохладнее, а по утрам выпадают обильные серебристые росы. Все контрастнее дневная и ночная температуры воздуха. А это как раз и нужно грибам.

Предвестниками их второй волны являются густые теплые туманы, белая плесень вдоль лесных дорог и тропинок. Вскоре и сами грибы подходят, дружно, как сговорились, наполняют лес. В это время хороши для сушки белые, подберезовики, подосиновики. Грузди, маслята, волнушки, рыжики, которых полно в молодых сосновых лесах, пригодны для маринования и засолки.

Кончается август, а с ним — пора летних грибов. Осень подбирается незаметно, зачин ей, как говорят в народе, делает сентябрь. Природа на глазах меняется, в разноцветный наряд одевается лес. Обычное явление в сентябре — резкие похолодания. Нередко вслед за первыми заморозками устанавливается солнечная погода. Над холмами и полями днем тихо пролетают паутинки. Наступает короткая теплая пора — "бабье лето".

Теперь очередь осенних грибов, и они не заставляют себя ждать, если благоприятствует погода. Третья волна приходится на начало сентября, она, как правило, самая сильная, самая обильная. Грибы в эту пору ядреные, твердые, питательнее, чем их летние предшественники, и более всего подходят для домашней заготовки.

С наступлением заморозков, казалось бы, прекращается рост грибов. Но нет! Долго еще держатся белые, подберезовики, лисички, моховики, маслята. Они прячутся под опавшую листву, в мох, и их трудно искать. Лесная шуба не спасает: грибы промерзают насквозь и теряют свой вкус. Но вот зимним опятам холода нипочем. Появляются они с первыми заморозками на пнях и старых отмерших деревьях большими семьями. Самое

удивительное — всегда свежие. Прихватит мороз — застынут, становятся стекольными, а чуть оттепель — снова растут.

Разумеется, порядок появления грибов указан лишь как приблизительный, и в зависимости от местных условий и погоды он часто нарушается. Попробуй угадай, когда будет какой-либо вид, если грибы к тому же едва ли единственный продукт леса, появление которых непредсказуемо.

Однако все же можно как-то определить, что на подходе. Подскажет сама природа, сам лес. Надо знать лишь народные приметы и сообразовывать с ними лесные походы. Вот некоторые из этих примет.

Распустили ольха и береза сережки — пора сморчков.

Выгнало дерево полный лист — сморчки исчезают до следующей весны.

После сморчков через три недели жди подберезовиков, первые из них — во время цветения черемухи.

Раскрылись цветки сирени — пора шампиньонов.

Полетел пух с осины (слетают зрелые семена) — вылезли подосиновики.

Зацвела сосна — появился зернистый масленок.

Заколосилась рожь — время сбора белых-колосовиков.

Есть в лесу волнушки — на подходе грузди.

Жнут рожь — начало второго урожая подберезовиков.

Появились мухоморы — готовься снова за белыми грибами.

Созревают в лесу малина, черника — значит время второго слоя белых грибов, а через три недели жди рыжики.

Цветет вереск — ищи рыжиков.

Попадаются рыжики — вскоре появятся осенние опята.

Овес набрал восковую спелость, на березах зажелтели первые листочки пора брать осенние опята.

Начался листопад — время последнего сбора грибов.

Плох тот грибник, который надеется лишь на удачу, счастливую случайность. Хорошие грибы даются человеку, познавшему правила их сбора. И все же, как лучше искать грибы? Когда заходишь в лес, особенно в незнакомый, невольно охватывает оторопь: что в нем, в какую сторону податься?

Есть старый надежный способ. Будучи в лесу, нужно первонаперво осмотреться, вообразить себя (не удивляйтесь!) грибом и тут же задать вопрос: "Где бы я вырос? Где тут место, чтобы земля была подходящей, чтобы солнце, когда надо, грело и дождик окроплял?" Может, сразу и не удастся облюбовать для себя "обитель". Но потом дело пойдет на лад. И что же: выберешь место, а там стоят грибы, да еще какие!

Подобный способ "тихой охоты" очень помогает: сам не раз к

нему прибегал, причем в лесу, где никогда ранее не был. Искал не грибы, а место, и выходил на россыпи белых, рыжиков, груздей, лисичек… Попробуйте и вы при случае так собирать грибы. Уверен, не обманетесь.

Обработка и заготовка грибов

После "тихой охоты", надеемся добычливой, предстоит побывать еще в одном участке грибного цеха. Он не такой обширный, как предшествующий, и есть в каждом доме, в каждой квартире. Этот участок — обычная кухня, где в обращении с грибами тоже нужно проявить определенную сноровку.

К сожалению, свежие грибы долго не лежат, портятся. Уже через несколько часов после сбора, особенно летом в теплую или дождливую погоду, они могут прийти в негодность. Единственный способ уберечь лесные дары — побыстрее приготовить какое-либо блюдо или заняться их обработкой. Если это не представляется возможным, грибы следует сложить в сито, дуршлаг или эмалированную кастрюлю (крышкой не накрывать) и поставить в холодильник, но не более чем на день-два.

В любом случае, независимо от того для чего предназначен сбор, грибы нельзя валить как попало. Дело в том, что, помимо различия по категориям, те их виды, которые пойдут в пищу, подразделяются еще на съедобные и условно съедобные. Причем в эти группы входят грибы различных категорий.

Съедобными грибами считаются те, у которых шляпка и ножка не содержат горечи, вредных веществ или неприятного запаха. Их можно варить, жарить и подавать на стол сразу после сбора, обработки и соответствующего приготовления. К съедобным грибам относятся следующие виды, которые названы в 1-й главе: белые, рыжики, дубовики, каштановый гриб, маслята, подосиновики, синяк, шампиньоны, лисичка желтая, моховики, опенок зимний, летний, осенний, подберезовики, польский гриб, сыроежки (за исключением жгучеедкой, красивой, ломкой, невзрачной, которые относятся к условно съедобным грибам), гриб-баран, вешенки, говорушки, головачи, грибы-зонтики, дождевики, ежевики, зеленушка, козляк, лаковица, лисичка желтеющая, масленок болотный, моховик красный, мухомор серо-розовый, навозники, рядовки, чешуйчатка золотистая.

Условно съедобные — это грибы, содержащие горькие или вредные вещества, обладающие неприятным запахом (не всегда, правда). Их можно употреблять в пищу лишь после вымачивания, отваривания и удаления отвара или после посола и квашения.

Группа условно съедобных грибов включает все грузди, подгруздок белый, валуй, волнушки, сморчки, гладыш, горькушу, краснушку, мокруху еловую, серушку, скрипицу и некоторые другие. Как правило, грибы второй группы пригодны в основном для соления и маринования, иногда их варят и лишь затем жарят.

Таким образом, грибы желательно раскладывать из корзины по видам, так как их вкус и способы приготовления различны. В одну посудину, например, отбирают отдельно для сушки белые, в другую — крупные подберезовики, подосиновики, маслята и др., которые не подходят по размеру или по виду для соления, маринования, жаркого, для так называемой сушки черной. Для засолки откладывают грузди, волнушки, валуи, подгруздки. На сковородку — лисички, опята, мелкие маслята, подберезовики, подосиновики и пр., сюда же для букета можно добавить несколько белых.

Разделив грибы по видам, приступают к их обработке. Прежде всего их следует очистить от хвои, листьев, мха и другой прилипшей лесной растительности. Мусор удаляют широкой кисточкой, ватным тампоном или мягкой тряпочкой, если шляпка гладкая, соскабливают ножом, желательно из нержавеющей стали. Ножом вырезают также все потемневшие, размягченные и поврежденные места, поврежденные лесными грызунами, зверьками, насекомыми, слизняками. Наконец, как бы тщательно мы ни отбирали во время "тихой охоты" грибы, все же червивые попадают в корзину, и их необходимо удалить.

После очистки от мусора грибы промывают в холодной воде за исключением тех, которые предназначены для сушки. Затем откидывают на решето, сито или дуршлаг. Сморчки, ежевики и другие грибы с неровной поверхностью необходимо промывать дольше, чтобы отстал песок.

Иногда делают иначе. Грибы кладут в большую кастрюлю, таз или ведро, заливают водой. Сверху кладут деревянный кружок с небольшим грузом, не позволяя тем самым всплыть грибам. Через несколько минут все приставшие к ним сухие листья и трава размокнут и будут отставать при чистке.

Долго держать грибы в воде не следует, так как она впитывается шляпками, особенно если грибы не молодые. После этого приступают к чистке. При чистке, если грибы еще в лесу не были разделены на шляпки и ножки, отрезают ножки, соскабливают ножом размокшие листья и траву со шляпок, срезают пораженные вредителями места. У ножек удаляют нижнюю часть с остатками корня. Если по бокам у какой-либо ножки есть загрязнения, то их срезают или счищают ножом.

Обычно так обрабатывают грибы, подготовленные к засолке или маринованию.

Многие грибы содержат легко окисляющиеся вещества, которые от соприкосновения с воздухом почти мгновенно темнеют (рыжики, подосиновики, маслята, моховики, шампиньоны). Потемневшие грибы выглядят довольно

непривлекательно. Чтобы этого не случилось, при чистке и резке указанных видов надо все делать быстро и не допускать, чтобы очищенные грибы находились на воздухе. Нужно сразу же опускать их в воду, в которую заранее добавляют немного соли или уксуса.

Крупные шляпки вымытых грибов следует поделить на четыре, шесть и более частей. Ножки нарезать тонкими кружочками. Много хлопот доставляют маслята. Не так-то легко снять липкую кожицу со шляпок, которая горчит, если ее оставить. Однако она быстро счищается, стоит только грибы подержать 1–2 мин в кипятке, потом отбросить на дуршлаг, решето и промыть в холодной воде.

Уменьшить или вообще устранить горький вкус у некоторых грибов можно путем тепловой обработки. Но вот белым, рыжикам, лисичкам, шампиньонам, грибам-зонтикам, опятам летним она навредит: после варки эти виды становятся вязкими. Тепловой обработке, как правило, подвергают условно съедобные грибы, причем отвар затем сливают, так как он достаточно горек и ядовит.

Для тепловой обработки и вообще варки грибов необходима эмалированная или алюминиевая посуда. Ни в коем случае нельзя использовать медную, чугунную или оловянную посуду, поскольку металл такой посуды вступает в реакцию с грибами. Они вскоре темнеют (например, светлые грибы, побывав в чугунке, становятся темными), теряют витамины и даже могут стать ядовитыми.

Наиболее известны два вида тепловой обработки.

В первом случае доводят воду до кипения, добавляют соль (0,5 столовой ложки на 1 л воды). Опускают в кастрюлю грибы и держат в кипятке от 5 до 15 мин. Затем перекладывают в холодную воду, чтобы быстрее остыли.

Во втором — грибы опускают в холодную подсоленную воду и доводят ее до кипения. Затем посуду с грибами тут же снимают с огня, дают им остыть. Воду сливают, а грибы перекладывают в дуршлаг или решето, чтобы стекла вода.

От горького вкуса у грибов можно избавиться иначе. После очистки и промывки их вымачивают 15–20 мин, а иногда и более (2–6 ч) в подсоленной или подкисленной уксусом холодной воде. После такого "купания" грибы рекомендуется обдать кипятком, а еще лучше — проварить.

Итак, хотя это и трудное, монотонное занятие, грибы обработаны. Тем самым вы обезопасили себя от возможных отравлений и неприятных вкусовых ощущений. Зато теперь лесные дары можно безбоязненно употреблять в пищу либо

заняться заготовкой их различными способами впрок.

Засолка

Для засолки пригодны практически все категории грибов, поскольку в таком виде они хорошо сохраняются. Обычно их разбирают по сортам и засаливают отдельно. Но можно брать и разные грибы примерно одинакового вкуса. У пластинчатых (груздей, опят, сыроежек, волнушек, рядовок и др.) отрезают ножки. Рыжики можно солить с ножками и без них. Если отделяют, солят порознь.

Белые, подберезовики, подосиновики, дубовики, шампиньоны можно солить после обработки сразу. Но вот грузди, валуи надо вымачивать в холодной подсоленной воде, меняя ее несколько раз, до 5 дней, волнушки — 2–3 дня, подгруздки — 1–2 и т. д. Грибы, содержащие горький сок, — волнушки, горькуши и другие лучше отварить, а не вымачивать. С рыжиками проще: их не вымачивают, иногда заливают слегка подсоленной водой на 2–3 ч.

Для хранения соленых грибов подходят только деревянные кадки, стеклянная и не подпорченная эмалированная посуда. Абсолютно непригодны луженые и цинковые жестяные ведра: их верхний слой растворяется под воздействием грибной жидкости и образует вредные для здоровья ядовитые соединения. По этой же причине нельзя солить грибы в глиняных горшках. К тому же в глазури может быть свинец. Непригодны также кадки из-под соленых огурцов, капусты и мяса, так как у грибов при хранении появляется не свойственный им привкус.

Деревянные, кадки (новые и использовавшиеся ранее) нужно загодя замочить, чтобы они в дальнейшем не пропускали рассол, вымыть и пропарить. Стеклянную и эмалированную посуду следует вымыть с содой, подержать в кипятке и высушить, не вытирая.

Засолка холодным способом. Для холодного засола, в процессе которого грибы предварительно не отваривают, берут в основном грузди, подгруздки, рыжики, волнушки, серушки, некоторые виды сыроежек. Солят эти грибы отдельно или смешивая.

Перед засолкой грибы, о чем говорилось ранее, обрабатывают и вымачивают. Затем дно посуды устилают небольшим количеством различных пряностей (например, на 10 кг грибов требуется 1 г душистого перца, 2 г лаврового листа): укропом, листьями черной смородины, вишни, дуба, хреном, лавровым

листом, перцем, гвоздикой и др. Все они имеют свое предназначение. Так, укроп, листья черной смородины, лавр, перец, гвоздика придают лесным дарам особый приятный аромат. От листьев и корней хрена у грибов появляется пряная острота, кроме того, они предохраняют их от закисания. От листьев вишни и дуба — аппетитная хрупкость и крепость.

На пряности шляпками вниз кладут слоями толщиной 5–8 см грибы, и каждый пересыпают солью из расчета 40–60 г на 1 кг свежих грибов. Когда посудина заполнена, сверху засол посыпают пряностями и закрывают его деревянным кружком или эмалированной крышкой ручкой вниз, обернутыми чистой марлей либо полотняной тканью. Кружок по центру придавливают гнетом камнем-голышом, не растворяющимся в рассоле. Если его нет, можно в качестве гнета использовать эмалированную кастрюльку с положенной в нее любой тяжестью. Не рекомендуется делать груз из доломитового или известкового камня, кирпичей (от рассола они растворяются и портят грибы), металлических предметов (на них появляется ржавчина).

По мере того как засоленные грибы будут оседать, эту же емкость можно пополнять свежим сбором, добавляя соответственно соль и пряности.

Особым способом засаливают рыжики. Их следует обдуть, обобрать соринки и хвою, тщательно вытереть тряпочкой от земли и сухими (шляпками вниз) укладывать в посудину рядами толщиной 5–6 см. Каждый слой пересыпают солью (30 г на 1 кг грибов). Рыжики лучше солить без чеснока, укропа, хрена и т. п. Они только отшибают естественный аромат и вкус, которые приятнее свойств любых пряностей. Затем на рыжики, как обычно, кладут гнет.

Посоленные холодным способом грибы пригодны в пищу: рыжики через 5–6 дней, грузди, подгруздки — 30–35, волнушки и белянки — 40, валуи — через 50 дней.

Горячая засолка. Этим способом заготавливают белые, рыжики, подосиновики, подберезовики, дубовики, моховики, маслята, козляки, многие виды сыроежек, а также условно съедобные грибы, содержащие горечь или ядовитые вещества (грузди, горькуши, валуи, волнушки, краснушки, некоторые рядовки, говорушки, паутинники). После предварительной обработки грибы варят в подсоленной воде со специями (на 1 кг грибов — 2 столовые ложки соли, лавровый лист, 2 листа черной смородины, 3 горошины черного перца, 3 гвоздики) в течение 20–30 мин. Они сами покажут готовность: осядут на дно, а рассол станет прозрачным. Отвар затем сливают, грибы промывают в

холодной воде, откидывают на дуршлаг и дают обсохнуть. После этого их солят так же, как и при холодном способе, добавляя в емкость специи и соль (45–60 г на 1 кг отваренных грибов), и накрывают гнетом.

Горячая засолка может быть и несколько иной.

Сваренные грибы выбирают шумовкой из кастрюли в широкую посуду для быстрого охлаждения. После этого вместе с рассолом (его должно быть примерно 1/5 от массы грибов) ими заполняют стеклянные банки или деревянные бочонки и закрывают.

Грибы, приготовленные горячим способом, можно есть уже через несколько дней.

Рецептов засолки грибов имеется немало. Если из разных мест нашей страны пригласить опытных хозяек и спросить, как правильно солить грибы, все предложат свой способ. К тому же будут доказывать, что у них-то как раз грибки получаются самые наивкуснейшие. Интересные рецепты в этом отношении собрал в свое время П. Сигунов (см.: Работница. — 1972. - № 7. — С. 28.).

По-белорусски: перед тем как солить, а солят сырыми, грибы обязательно отмачивают в холодной воде, сменяя ее несколько раз: рыжики — 4 ч, волнушки, белянки — 1 день, грузди, подгруздки — 2, валуи — 2–3 дня (потом обдают еще кипятком).

По-волжски: грибы ни в коем случае не отмачивают, считают, что они потеряют аромат, сочность, вкус. Их только тщательно промывают и сразу же солят. Горечь сама пропадет.

По-вятски: рыжики совсем не отмачивают; грузди, подгруздки, белянки, волнушки отмачивают 5 дней, валуи только отваривают.

По-московски: грузди, подгруздки, белянки, волнушки, валуи мочат в солоноватой воде 3 дня.

По-орловски: только не солить грибы сырыми! Непременно сначала отварить. Они и душистее становятся, и нежнее, и легче для желудка.

Делают иногда так: отваривают по-своему грибы перед засолом.

По-белорусски: подберезовики, маслята, моховики, козляки, опята отваривают в течение примерно 5–8 мин, белые, подосиновики, шампиньоны 8 — 10, лисички — 12–15, валуи —

15–20 мин.

По-московски: грузди, подгруздки, сыроежки — 5 мин, белые, подберезовики, подосиновики, маслята — 5–7 мин.

По-вятски: белые, подосиновики — 1–2 мин, лисички — 20–25 мин, волнушки и белянки сперва заливают кипятком, выдерживают полчаса, меняют воду и варят 15 мин.

Итак, грибы посолены. Теперь другая забота — подольше их сберечь, разумеется, если заготовлено в достатке.

Соленые грибы необходимо хранить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении, поддерживая в нем температуру в пределах 5–6°. При 0° они подмерзнут, начнут крошиться, станут невкусными, а при температуре, превышающей оптимальную, — закиснут и испортятся.

Грибы всегда должны быть в рассоле. Если он убавился, то в емкость можно подлить холодной кипяченой воды. Ткань, деревянный кружок следует время от времени промывать в теплой подсоленной воде. Плесень, которая появляется на стенках посуды, удалить чистой тряпицей, смоченной в горячей воде.

Маринование

Этот способ долгого хранения грибов известен с древних времен. Для маринования лучше всего брать молодые, нечервивые белые, рыжики, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, опята осенние, лисички, шампиньоны. В основном — шляпки. Каждый вид желательно мариновать отдельно, поскольку время варки у всех разное, а потом можно смешать со сходными грибами.

Вкусы у людей неодинаковые, поэтому предлагается несколько видов маринованных грибов.

Рыжики. 1 кг мелких рыжиков, 2–3 чайные ложки соли, 6–8 горошин перца, лавровый лист, 50–70 г 30 %-ной уксусной кислоты, 0,5 чайной ложки сахара, 2 стакана воды.

Рыжики чистят, быстро промывают в холодной воде и варят 15–20 мин вместе с приправами в небольшом количестве воды. Грибы следует все время помешивать, чтобы они не пригорали. Во время варки рыжики выделяют сок, который можно использовать как жидкость для маринада. К ней добавляют уксусную кислоту и варят вместе с грибами 3–5 мин. Горячий маринад с рыжиками перекладывают в разогретую банку и сразу же закрывают.

Полученный маринад отличается темным цветом, но грибы в нем хорошо сохраняют свою пищевую ценность.

Белые и другие грибы. 1 кг белых, подосиновиков, подберезовиков, маслят, поздних или лиственничных, 20 г соли, 12 горошин перца, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, немного мускатного ореха, 0,5 чайной ложки сахара, 1–2 стакана воды, 60–70 г 30 %-ного уксуса, луковица.

Грибы подготовить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг или решето. Мелкие грибы оставляют целыми, крупные нарезают небольшими кусочками. Затем их кладут в кастрюлю со смоченным дном, посыпают солью и прогревают. В выделившемся соке грибы варят, помешивая, 5 — 10 мин, добавляют специи, лук и варят еще несколько минут, после чего вливают уксус. Для маринада можно использовать грибной сок, добавив в него уксусную кислоту. Такой маринад получается темным и не всем нравится. Для получения светлого маринада грибы вынимают из сока. Из воды, сахара и уксусной кислоты варят маринад, опускают в него грибы вместе с приправами, кипятят несколько минут, потом раскладывают по банкам, которые сразу же закрывают. Грибной отвар можно использовать для супа или соуса.

Лисички. 1 кг грибов, 0,3 стакана воды, 120–140 г 8 %-ного уксуса, столовая ложка соли, чайная ложка сахарного песку, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 гвоздики и немного корицы.

При обработке у лисичек отрезают ножки. Шляпки отваривают в подсоленной воде в течение 20–30 мин, откидывают на решето или дуршлаг для обсушивания. Воду, в которую кладут соль и вливают уксус, доводят до кипения, опускают в нее грибы. Варят 20–25 мин, потом добавляют сахар и специи. Затем охлаждают, заполняют банки, которые закрывают.

Сыроежки. 1 кг мелких грибов, 1 столовая ложка соли, 2 стакана воды, 0,5 бутылки 30 %-ной уксусной кислоты, 15 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 10–12 мелких луковиц, 2–3 гвоздики, 0,5 чайной ложки сахара.

Для маринования отбирают сыроежки с мелкими, круглыми шляпками. Сыроежки красные отваривают в слегка подсоленной воде. Другие виды варят в собственном соку, добавив немного соли. Затем откидывают грибы на дуршлаг или решето, чтобы стекла вода. Маринад варят из воды, специй и луковиц, уксус вливают в последнюю очередь. Заправляют, опускают в маринад

сыроежки и варят еще 5–6 мин. Горячие грибы раскладывают вместе с луковичками по банкам, маринад же продолжают варить для большей крепости. Затем им заливают сыроежки. Банки сразу закрывают, после охлаждения их выносят в помещение для хранения.

Шампиньоны. 1 кг грибов, 2 стакана воды, 50–60 г 30 %-ной уксусной кислоты, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 1–2 чайные ложки соли, немного мускатного ореха.

Мелкие шампиньоны чистят, промывают холодной водой и откидывают на решето или дуршлаг. В кастрюлю наливают воду, заправляют уксусной кислотой, специями и доводят до кипения. Грибы варят в слегка подсоленной воде минут 5, затем вынимают шумовкой, дают стечь воде, кладут в маринад и варят еще несколько минут. Затем перекладывают в банки, которые закрывают тут же, и охлаждают. Шампиньоны можно мариновать и в собственном соку, но маринад получается темным и мало привлекательным на вид.

Соленые и маринованные грибы не рекомендуется герметически закрывать. В посуду обязательно должен проникать воздух, иначе грибы могут стать причиной тяжелого заболевания — ботулизма, заканчивающегося в большинстве случаев смертельным исходом.

Маринованные грибы следует хранить при температуре 8°. Если в банках появилась плесень, то грибы нужно откинуть на дуршлаг или решето, обдать несколько раз кипятком. Приготовить по тому же рецепту маринад, проварить в нем грибы и лишь после этого сложить в банки, которые прокипятить, залить их маринадом и закрыть.

Маринованные грибы пригодны в пищу через 25–30 дней после заготовки.

Сушка

Этот способ заготовки грибов впрок наиболее простой и доступный во всех отношениях. Будучи сушеными, грибы долго сохраняют свои вкусовые и питательные качества, к тому же по этим показателям превосходят соленые и маринованные. Для тепловой обработки пригодны многие виды съедобных грибов. Но предпочтение следует отдать боровикам, которые калорийнее других видов и которые придают всякому приготовленному из них блюду особый аромат. Хороший вкус имеют также подберезовики, подосиновики, дубовики, маслята, козляки, моховики, лисички, опята осенние, гриб-зонтик, шампиньоны и

некоторые другие. Не подходят для этого способа заготовки пластинчатые грибы, так как содержат горечь, которая не исчезает при сушке.

Сушат молодые свежие грибы, собранные в бездождливую погоду. Мыть их нельзя. Это осложнит тепловую обработку, да и грибы станут хуже: потеряют питательность, аромат, потемнеют. С них нужно лишь счистить мягкой тряпочкой, щеточкой, широкой кисточкой или ножом лесной мусор и землю. У крупных грибов отрезают ножку, у старых удаляют нижний пористый слой.

Мелкие грибы, когда их много, сортируют шляпка к шляпке и сушат целиком. Крупные разрезают пополам или на четыре части. Ножки белых грибов обычно нанизывают на нитку отдельно.

Грибы сушат на солнце, если позволяет погода, в духовке, в русской печи, над газовой плитой. Москвич В. Пискарев предложил еще один способ (см.: Наука и жизнь. — 1983. - № 8. — С. 101.). Из листового металла выгибают два П-образных кожуха (рис.). В боковых стенках одного из них рядами (Просверливаются отверстия, в которых держатся шпильки с нанизанными грибами. Его ставит на электроплитку и закрывают другим кожухом. Температура сушки регулируется путем переключения режимов работы электроплитки.

Грибы лучше всего сушить на специальных приспособлениях (см. рис.), нанизанными на нитку или на шпильки, вделанные в деревянный кружок. Они достигают нужной кондиции, когда термическая обработка осуществляется в два этапа. Сначала подвергаются воздействию сравнительно невысокой температуры: 40–50° в течение 1–3 ч. Этим самым удаляется поверхностная влага, и грибы провяливаются. После этого температуру можно смело увеличить до 70–80, но превышать ее не следует, иначе изменится вкус грибов, а белые, кроме того, почернеют.

Нельзя сразу начинать сушить грибы при очень высокой температуре: они будут печься, а не сушиться. Во время тепловой обработки грибы вместе с подставкой рекомендуется вынуть из сушилки, печи, духовки 2–3 раза и быстро проветрить, чтобы они сохранили светлый цвет. Во время самой сушки должен быть обеспечен постоянный доступ к грибам свежего воздуха. Делается это просто: дверцу духовки или трубу и заслонку русской печи оставляют приоткрытой.

Если грибы, нанизанные на нитки, сушат над горячей плитой, на теплом сквозняке, около печки, следует позаботиться о том, чтобы была оптимальная температура. Грибы не должны пригорать или сушиться слишком медленно. Помещение должно хорошо проветриваться, но не быть сырым, иначе грибы начнут плесневеть и преть.

С Грибы подвергают тепловой обработке везде по-своему. Но самые вкусные, пожалуй, умеют делать в Некоторых лесных краях на Владимирщине. Там отбирают шляпки молодых боровиков и накалывают на березовые лучинки. Готовые "шашлыки" нижними, концами лучинок опускают в крынки, куда наливают по одной трети стакана молока. Крынки с грибами ставят в разогретую русскую печь. Испаряясь, молоко придает боровикам нежный вкус и красивый золотистый оттенок. Такие сушёные грибы можно приготовить и в газовой плите на очень маленьком огне.

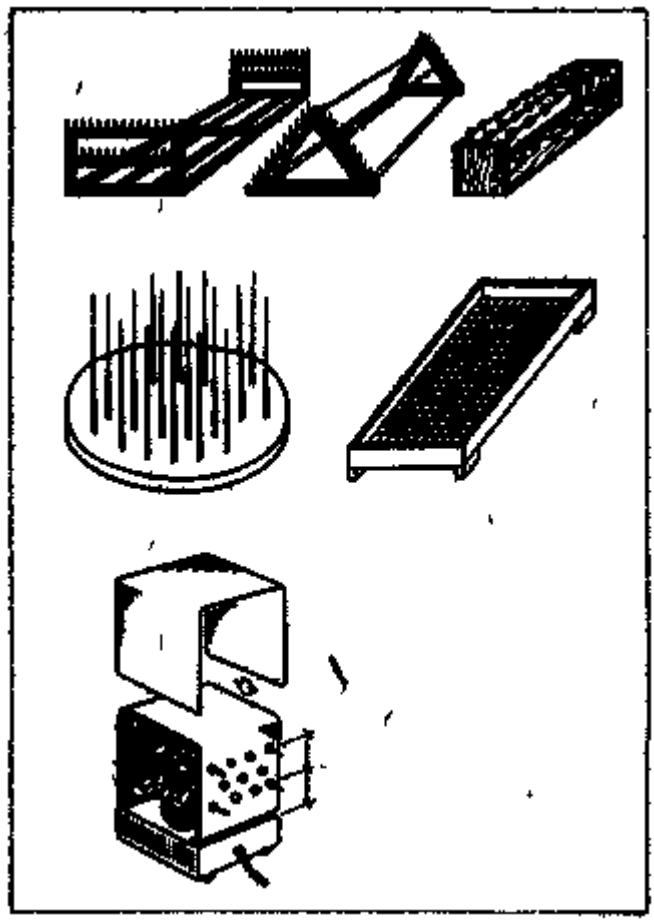

Рис. Сушилки для грибов

Грибы следует сушить до тех пор, пока при нажатии уже не выделяется сок, но сами они еще упруги и не ломаются. Пересушенные грибы обычно крошатся. Белые, лисички и грибы-зонтики, если правильно обработаны, в сушеном виде светлые, подберезовики и подосиновики — темные. Сушеные грибы —

весьма влаголюбивый продукт. От сырости они сыреют, становятся плесневыми. Более того, улавливают посторонние запахи и теряют свой аромат. Вот почему хранить их рекомендуется в закрытых стеклянных, или металлических банках, в мешочках, не пропускающих влагу. Желательно к тому же грибные запасы периодически перебирать и выбрасывать подпортившиеся.

Есть еще несколько способов заготовки грибов в домашних условиях. Из них можно делать консервы, вытяжку, порошок, экстракт. Но это занимает много времени. Гораздо проще заготовка лесных даров путем их замораживания в домашних холодильниках с камерами, где температура сохраняется до — 18°.

Для замораживания пригодны все виды съедобных грибов — свежие, жареные и тушеные. Перед закладкой в холодильник тушить и жарить грибы рекомендуется в сливочном масле, а не в растительном. Грибы хранятся в брикетах при указанной температуре: свежие — 6 — 12 месяцев, жареные — 3–4. Приготовить из них блюдо не составит особого труда.

На любой вкус

Семь яств, о которых рассказано ранее, — творение кулинара-любителя. А что могут виртуозы, знатоки своего дела — профессионалы, к тому же с божьей искрой? На этот счет есть любопытный исторический факт.

В свите Наполеона среди прочих маршалов и генералов состоял привередливый интендант. В военные дела он нос совать не осмеливался, поскольку не был в них силен, зато отыгрывался на непосредственных подчиненных. Особенно доставалось от интенданта шеф-повару императора.

Однажды после очередного реприманда (разноса) повар заявил, что мосье несправедлив и съест с любым блюдом, например, с грибным соусом даже старую кожу. Последовало пари. Интендант высмеял подчиненного и забыл, о споре. Через некоторое время император устроил званый обед, и все гости пришли в неописуемый восторг от великолепного на вкус грибного блюда. Наполеон приказал находившемуся вместе с гостями интенданту представить им искусного кулинара. Повар пришел в сопровождении помощников по кухне.

— Что это было за необыкновенное блюдо, которое всем нам так понравилось? — спросил Наполеон.

Повар пояснил, что оно приготовлено из грибов и что заодно с грибами гости съели старую фехтовальную перчатку его величества. Ссылаясь на своих помощников как свидетелей, кулинар рассказал о пари с интендантом…

В домашних условиях вряд ли есть необходимость стряпать такое "изысканное" блюдо. Но вот знать различные рецепты и готовить по ним грибные разносолы, пожалуй, полезно. Ибо вкусная еда благоприятно воздействует на человека, рождает положительные эмоции. К тому же грибные блюда вносят разнообразие в домашнее меню.

Для приготовления кушаний можно использовать свежие, консервированные, маринованные, соленые и сушеные грибы. Все они подаются по-разному.

Свежие грибы необходимо употреблять по возможности через несколько часов после сбора, но не позже 1–2 суток. Их следует хорошо промыть, вырезать порченые, червивые или размякшие места. Крупные порезать на части. После этого грибы ополаскивают холодной водой, откидывают на решето или дуршлаг. Затем обдают раза два крутым кипятком и, дав обсохнуть, варят или жарят.

Грибы, чтобы блюда из них были вкусными и не теряли свой аромат, нельзя ставить на слишком сильный или слабый огонь. Температуру рекомендуется подбирать с таким расчетом, чтобы отвар лишь слабо кипел. Обычное время жарения или варки 30–60 минут. Грибные блюда следует готовить в небольшом количестве и не оставлять неиспользованные на последующие дни. При продолжительном хранении и повторном подогревании в грибах быстро образуются ядовитые соединения, которые могут вызвать тяжелое пищевое отравление.

Консервированные грибы не требуют особой подготовки для приготовления из них кушаний — холодной или горячей закуски.

Маринованные и соленые грибы можно употреблять для салатов, винегретов, закусок и того подобного без какой-либо подготовки.

Сушеные грибы отмывают от пыли, заливают чистой холодной или горячей водой и размачивают в течение 6 — 10 часов. Лишь потом стряпают из них то или иное блюдо.

В пищу пригодны практически все съедобные и условно съедобные грибы. Но все же предпочтение отдается белым, рыжикам, груздям, подосиновикам, подберезовикам, маслятам, шампиньонам, сморчкам, лисичкам, опятам.

Грибы богаты различными ароматическими веществами. Для того чтобы, они сохранились, грибные блюда рекомендуется заправлять различными специями весьма умеренно. Нельзя излишне класть соль. Для заправки кушаний из грибов обычно берут лук, петрушку, чеснок, укроп, яблоки. Перец черный и душистый, мускат, гвоздику, которые упоминаются почти во всех рецептах, следует добавлять в минимальных пропорциях. Особенно мало специй требуется грибам с нежным вкусом — рыжикам, груздям, белым, лисичкам и др. В большинстве случаев вместо уксуса желателен какой-либо другой кислый сок: лимонный, яблочный или желтой смородины.

Приведенные далее рецепты взяты в основном из различных кулинарных книг. В скобках указаны те продукты, которые можно добавлять по собственному усмотрению. Ну а в остальном все дело в вашем умении, фантазии и поварских способностях.

Холодные и горячие закуски

Грибной салат с картофелем. 300 г соленых, маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 4–5 картофелин,

огурец или 0,5 стакана квашеной капусты, луковица или 50 — 100 г зеленого лука, 1–1,5 стакана сметаны, соль, сахар, горчица, лук-резанец, укроп или зелень петрушки (1–2 крутых яйца), (2–3 помидора или стручка перца).

Грибы, отварной картофель и другие продукты нарезать красивыми кусочками, смешать с заправленной сметаной, украсить зеленью. Сверху можно положить также дольки яйца и тонко нарезанные ломтики помидора или перца.

Грибной салат с макаронами. 250–300 г соленых, маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 100–150 г макарон, небольшая луковица, 1–2 вареных яйца, 2 столовые ложки гороха, помидор или соленый огурец, 1–1,5 стакана сметаны или смеси из сметаны и майонеза, соль, перец, горчица.

Макароны отварить в подсоленной воде и нарезать кусочками длиной в 1 см. Грибы шинкуют или нарезают брусочками, лук шинкуют, яйцо и помидор или огурец нарезают дольками. Все продукты укладывают в салатницу и заливают заправленным соусом. Украшают зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Салат грибной с зеленым горошком. 500 г соленых или марированных грибов, 2 луковицы или 100 г зеленого лука, 100 г зеленого горошка, 150 г картофеля, майонез, соль по вкусу.

Грибы нарезать, добавить к ним нашинкованный репчатый или зеленый лук, вареный картофель или зеленый горошек. Все перемешать и заправить майонезом.

Рисовый салат с грибами. 2 стакана рассыпчатой рисовой каши, сваренной из 150 г риса, стакан маринованных белых грибов или рыжиков, 2 яйца, 1 лук-порей, 2–3 столовые ложки сметаны, 2–3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки.

Грибы и яйца нарезать кусочками, лук-порей — тонкими кружочками. Все компоненты смешивают с соусом, украшают зеленью.

Пестрый салат с грибами. 1 стакан мелких маринованных или отваренных в собственном соку белых грибов, рыжиков или шампиньонов, 100 г твердого сыра, 1–2 яблока, 1–2 помидора, 100 г докторской колбасы или постной ветчины, (1 апельсин), 1,5 стакана сметаны или кефира, 2 чайные ложки меда или сахара, соль, горчица, лимонный или яблочный сок, тертая лимонная или апельсиновая цедра — высушенная корка, зелень петрушки.

Мелкие грибы используются целиком, крупные следует

разрезать на четыре части. Остальные продукты нарезают ломтиками или брусочками и укладывают в салатницу. Залить заправленной сметаной или кефиром, украсить зеленью. Заправку можно наполовину смешать с майонезом, в этом случае соли, горчицы и кислого сока следует добавлять в меньшем количестве.

Салат из печеных грибов. 500 г грибов, 50 г растительного масла, 0,5 лимона, соль, зелень, перец по вкусу.

Подготовленные грибы (подосиновики, моховики и др.) положить в посуду шляпками вниз. На каждую шляпку полить немного масла, посолить, поперчить и запечь в духовке. Готовые грибы выложить на тарелки, полить выделившимся соком, заправить растительным маслом, лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа или кориандра.

Салат из шампиньонов. 250–300 г свежих шампиньонов, столовая ложка сливочного масла, 2 крутых яйца, 1–2 помидора, яблоко, 0,5 стакана сметаны, 1–2 столовые ложки оливкового масла, сок из половины лимона или 1 столовая ложка яблочного сока, соль, сахар, укроп или лук-резанец.

Шампиньоны следует нарезать тонкими ломтиками и тушить в сливочном масле до полной готовности, затем охладить. Яйца, помидоры и яблоко нарезать тонкими кружочками или секторами. Продукты красиво укладывают рядами или слоями на блюдо или в стеклянную миску, сверху поливают сметаной, заправленной оливковым маслом, украшают зеленью.

Салат из свежемаринованных шампиньонов. На 370–400 г шампиньонов 200 г вина, 100 г масла, 10 г уксуса, специи.

Сварить маринад из белого вина, растительного масла и уксуса. Добавить соль, один лавровый лист, 10–12 горошин душистого перца. В кипящую жидкость опустить свежие, мелкие шляпки шампиньонов и варить их в 35–40 мин. Затем снять с огня и оставить в маринаде на 3–4 дня. Подавать на стол в холодном виде.

Салат из белых грибов. Сваренные грибы нарезать дольками, посыпать черным и красным перцем, полить растительным маслом и слегка уксусом. На вершину салатной горки для красоты и вкуса можно положить веточку брусники.

Салат из сыроежек. Молоденькие сыроежки прокипятить в соленой воде, процедить через решето, остудить, заправить

зеленым луком, растительным маслом. Подавать с горячим картофелем.

Салат из соленых грибов. На 100 г грибов — головка репчатого лука или 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого, 2–3 столовые ложки сметаны или растительного масла.

Молодые крепкие соленые грибы (грузди, волнушки, серушки и др.) нарезать кубиками или ломтиками, полить сметаной или растительным маслом, посыпать нарезанным зеленым луком или репчатым с укропом. Подавать как закуску или к отварному картофелю.

Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем. На 150 г грибов — 75 г огурцов, 120 г картофеля, 20 г масла, 10 г сахара.

Грибы промыть, процедить и нарезать ломтиками. Свежие или соленые огурцы, отваренный и очищенный от кожуры картофель нарезать брусочками. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом, добавить сахар, посолить и помешать. Салат выложить на тарелку, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить листьями зеленого салата.

Салат из маринованных грибов с яйцом. На 170 г грибов — 70 г лука, столько же сметаны, яйцо, соль и зеленый горошек.

Нарезать крупно маринованные грибы, добавить поделенные на части крутые яйца, консервированный зеленый горошек, нарезанный репчатый или зеленый лук, соль и сметану. Все перемешать, выложить горкой в салатник, залить сметаной и украсить луком и ломтиком крутого яйца.

Салат из соленых грибов и квашеной капусты. На 180 г грибов — 150 г капусты, 30 г лука, 25 г растительного масла, 6 г сахара.

Грибы промыть, процедить, нарезать ломтиками, смешать с отжатой квашеной капустой и нарезанным репчатым или зеленым луком. Смесь заправить маслом, сахаром, добавить соль и перемешать. Салат выложить в салатницу, посыпать черным перцем и украсить зеленью петрушки.

Салат из соленых грибов и овощей. На 100 г грибов — 3 г огурцов, 30 г лука, 75 г картофеля, 35 г свеклы, 30 г моркови, 45 г капусты, 25 г масла, б г сахара.

Хорошо промытые грибы и соленые огурцы нарезать ломтиками. В подсоленной воде отварить в кожуре картофель и морковь. Свеклу отварить без соли. Овощи охладить, очистить и

нарезать ломтиками, лук — полукольцами. Свежую белокочанную капусту мелко нарубить. Подготовленные продукты заправить растительным маслом, сахаром, посолить и все вместе хорошо перемешать.

Салат выложить в салатницу, украсить зеленью, предварительно посыпав черным перцем.

Грибной салат со свеклой. На 50 г сушеных грибов — 200 г свеклы, луковица, 75 г салатной заправки. Для заправки: 2 столовые ложки уксуса, 4 5 столовых ложек растительного масла, 0,5 чайной ложки сахарной пудры, соль, перец по вкусу.

Сушеные грибы (белые, подберезовики, подосиновики и др.) промыть, замочить на 2–3 ч, а затем сварить до готовности. Нарезать их соломкой, смешать с вареной свеклой, нашинкованным репчатым луком, посолить и заправить салатной заправкой.

Грибной салат с ветчиной. 200 г маринованных, соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100 г ветчины, 5–6 отварных картофелин, 1–2 свежих или соленых огурца, 1–2 помидора, луковица или 50 г зеленого лука, 1–1,5 стакана сметаны, столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп или зелень петрушки, крутое яйцо, 50 г зеленого салата.

Продукты нарезать красивыми ровными кусочками и смешать с заправленной сметаной. Часть заправки наливают на салат уже в самой салатнице. Украсить ломтиками помидора и зеленью. К салату можно добавить также ломтики яйца. Кушанье красиво подавать горками, уложенными на листья зеленого салата.

Грибной салат с сельдью. 200 г отваренных в собственном соку рыжиков, 200 г белых грибов, 400 г небольших помидоров, 1–2 луковицы или 50 — 100 г зеленого лука, 2 сельди, 2 яйца, банка сметаны или майонеза, 1–2 столовые ложки творога, зелень, соленый огурец.

Грибы, отваренные в собственном соку, помидоры, лук и яйца нарезать маленькими кусочками. Сельдь вымочить, почистить и разделать на узкие полоски. Сметану или майонез смешать с протертым творогом, добавить сок от помидоров и огурца, оставшийся после их нарезки. Продукты смешать, уложить в салатницу и украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Смешанный грибной салат. Стакан маринованных грибов, 3–4 отварных картофелины, небольшой соленый огурец, 1–2 крутых

яйца, 1 сельдь, яблоко, 1–1,5 стакана сметаны, горчица, соль, сахар, зеленый лук или лук-резанец, 1–2 помидора, укроп, зелень петрушки.

Сельдь вымачивают. Все продукты нарезать кубиками или продолговатыми кусочками и положить в салатницу. Заправить сметану специями и залить ею салат, кушанье украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Грибной винегрет. 150 г маринованных или соленых грибов, луковица или 50 — 100 г зеленого лука, 1 морковь, 1 маленькая свекла, 2–3 картофелины, небольшой соленый огурец, 3 столовые ложки оливкового масла, 2–3 столовые ложки столового уксуса или лимонного сока, соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп и зелень петрушки.

Грибы и лук шинкуют, отварные морковь, свеклу и картофель, а также огурец нарезают кубиками, смешивают. Масло заправить уксусом или соком и приправами, залить им винегрет. Сверху посыпать зеленью.

Винегрет из шампиньонов. 250–300 г свежих шампиньонов, 3–4 помидора, яблоко, 1 морковь, 3 столовые ложки оливкового масла, столовая ложка грибного отвара, сок из половины лимона или столовая ложка яблочного сока, соль, сахар, горчица, 1 лук-порей или маленькая луковица, укроп, лук-резанец или зеленый лук.

Если шампиньоны мелкие, их не разрезать, крупные поделить на половинки или кусочки, тушить в оливковом масле до полной готовности, затем охладить. Помидоры и яблоко нарезать кубиками, смешать с остывшими грибами. Из оставшегося оливкового масла, сока, выделившегося при тушении грибов, и приправ приготовляют соус, куда добавляют тертую морковь, репчатый лук или лук-порей. Украшают зеленью. Вместо оливкового соуса можно использовать соус майонеза.

Сельдь с грибами. 2–3 сельди, 300 г маринованных или отваренных в собственном соку грибов, 0,5 стакана маринованных мелких луковиц, 2–3 помидора, 2–3 столовые ложки лука-резанца или зеленого лука, столовый уксус или сметана.

Очищенную сельдь укладывают на блюдо и нарезают кусочками. Сверху положить целые или нарезанные грибы, целые или поделенные пополам луковицы, ломтики помидора и зелень. Если продукты суховаты, добавить немного уксуса. Блюдо можно украсить наплывами густой сметаны.

Рулет из килек с грибами. 1 кг килек, 0,5 литра маринованных грибов, стакан маринада.

Соленые кильки очищают от костей, моют. Кильки сворачивают рулетом и закрепляют спичкой без головки или гвоздикой. Залить грибным маринадом, дать пропитаться в течение 1–2 дней. Подавая на стол, рядом с рулетом положить мелкие маринованные грибы.

Яйца, фаршированные грибами. 4–5 яиц, 200 г свежих или 100 г отваренных грибов, 2–3 кильки пряного посола, (50 г постной ветчины), 1 2 столовые ложки оливкового масла или сметаны, соль, сахар, горчица, перец, лимонный сок или уксус, майонез, зелень.

Отваренные вкрутую яйца разрезают вдоль на две части, желтки вынимают и шинкуют. Рубленые грибы слегка тушат в оливковом масле или сметане и охлаждают. Затем их смешивают с шинкованными яичными желтками, килькой, ветчиной, оливковым маслом или сметаной и заправляют. Если смесь получилась суховатой, можно добавить майонез или сметану. Белки фаршируют полученной смесью и украшают зеленью. Оставшуюся часть смеси подают к столу на блюде или в миске. На фаршированные яйца можно положить немного майонеза или сметанной подливки.

Помидоры, фаршированные грибами. 4–5 крупных или 8 — 10 небольших помидоров, соль, перец, 300–400 г свежих белых грибов, шампиньонов или рыжиков, луковица, крутое яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 3–4 столовые ложки майонеза или сметанной подливки, укроп или зелень петрушки, редис или огурцы.

Крупные помидоры разрезать пополам, у небольших удалить верхнюю часть, семена и мякоть, внутрь насыпать соли и перца. Измельченные грибы вместе с луком тушат в собственном соку или со сливочным маслом, затем охлаждают. При желании половину свежих грибов можно заменить маринованными. Яйцо шинкуют, смешивают с грибами, добавляют майонез и часть мякоти помидоров, заправляют. Помидоры наполняют фаршем и накрывают ранее удаленной верхней частью. Украшают зеленью и ломтиками редиса или огурца.

Огурцы, фаршированные грибами. 2–3 небольших или 1–2 крупных огурца, соль, 200 г маринованных или соленых грибов, 1–2 столовые ложки тертого хрена, 4–5 столовых ложек сметаны,

соль, сахар, столовый уксус или лимонный сок, укроп или зелень петрушки, помидор или стручок красного перца.

Очищенные небольшие огурцы разрезать вдоль на две части, крупные — на четыре или пять частей длиной 5–6 см. Огурцы с мягкой и нежной кожицей можно не очищать. Удалить семена, но так, чтобы основание каждого кусочка оставалось целым. В образовавшееся углубление насыпать немного соли. Грибы шинкуют, смешивают со сметаной и заправляют. Огурцы наполняют фаршем, украшают зеленью и ломтиками помидора или перца.

Грибная икра из свежих грибов. 400 г свежих грибов, луковица, 1–2 столовые ложки оливкового масла, соль, перец, столовый уксус или лимонный сок, зеленый лук.

Грибы очистить, промыть, нарезать на куски, если они крупные, затем тушить около часа в собственном соку, пока сок не испарится. Охладить. После этого грибы шинкуют, но еще лучше, если порубить их тяпкой в деревянном корытце, смешивают с измельченным луком, слегка поджаренным в растительном масле. Лук должен быть светло-золотистого цвета, нельзя допускать его подгорания. Смесь заправляют, сверху посыпают мелко порезанным зеленым луком. Икра используется для приготовления бутербродов или в качестве закуски.

Икра из соленых или маринованных грибов. На 170 г грибов — 100 г лука, 50 г растительного масла.

Соленые или маринованные белые грибы, подберезовики, подосиновики мелко нарубить, добавить нашинкованный репчатый лук, поджаренный на растительном масле. Смесь посолить по вкусу, посыпать перцем и хорошо перемешать. Икру выложить в салатницу и украсить кружочками репчатого лука или мелко порезанным зеленым луком.

Бутерброды с грибами. 4–5 больших ломтей ржаного хлеба, 50–60 г сливочного масла, 200–250 г соленых, маринованных или консервированных грибов, луковица, 3–4 ложки сметаны, соль, сахар, зеленый лук, помидор или чернослив, (яблоко, яйцо).

Ломти хлеба намазывают маслом. Грибы мелко рубят, добавляют сметану и рубленый лук, при желании также измельченное яблоко и крутое яйцо. Бутерброды покрывают толстым слоем начинки, разрезают пополам, на четыре части или треугольными кусками. Каждый бутерброд украшают зеленью и кусочком помидора или половинкой отваренного чернослива. Бутерброды можно не разрезать, в этом случае их едят с помощью

ножа и вилки.

Бутерброды с запеченными шампиньонами. На 135 г шампиньонов — 10–15 г сливочного масла, 100 г хлеба.

Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке или печи. Остывшие грибы мелко нарезать, истолочь и перемешать с хорошо растертым сливочным маслом. Готовой массой помазать ломтики хлеба.

Бутерброды со сморчками. 250 г сморчков, 40 г масла, 50 г сыра, 2 крутых яйца, батон, свекольный сок, зелень петрушки, черный молотый перец, кориандр, гвоздика, соль.

Кусочки немного подсушенного батона намазать маслом и слегка обжарить. После этого сверху положить мелко нарезанные грибы, тушенные с луком и перцем. Посыпать тертым сыром, мелко порезанным желтком, зеленью петрушки и оставшимся белком, подкрашенным свекольным соком. На бутерброды можно положить кружочки свеклы, сладкий зеленый перец. Их можно также украсить иначе: лучше всего несколькими отдельно тушеными сморчками.

Холодный грибной соус. 300–400 г отваренных грибов, луковица, (яблоко), 1,5 стакана сметаны, приправы — соль, сахар, горчица, уксус; зеленый лук, укроп.

Грибы, лук и яблоко шинкуют и смешивают с заправленной сметаной. Сверху посыпают измельченной зеленью. Соус подходит к холодному столу, его можно подать с горячим картофелем или крупяной кашей.

Грибной соус с хреном. 300–400 г отваренных грибов, 3–4 столовые ложки тертого хрена, стакан сметаны, соль, сахар, уксус или кислый сок, укроп или зелень петрушки, зеленый лук, 1–2 яйца.

Грибы шинкуют или нарезают тонкими ломтиками, смешивают с хреном и заправленной сметаной. Сверху посыпают измельченной зеленью, украшают ломтиками вареного яйца и листиками зелени.

Грибной соус с огурцами и помидорами. 250–300 г отваренных грибов, луковица, 1–2 помидора, небольшой соленый огурец, стакан сметаны или 0,5 стакана сметаны и 0,5 стакана майонеза, соль, сахар, перец, яйцо, зеленый лук, укроп или зелень петрушки.

Грибы поделить на ломтики или маленькие кубики, добавить нашинкованный лук, нарезанные секторами помидоры, тонкие ломтики огурца, измельченное крутое яйцо. Все продукты уложить в салатницу, полить заправленным соусом, в который добавить сок, вытекший при нарезании помидоров и огурца. Все слегка перемешать. Соус подходит к холодному столу, его подают к горячему картофелю и макаронам, а также используют для приготовления бутербродов. В этом случае соуса добавляют немного, лишь для соединения продуктов.

Соус из сморчков. На 600 г сморчков или сморчковых шапочек — 50 г сливочного масла, 2 стакана мясного бульона, стакан сметаны, 75 г репчатого лука, столовая ложка муки, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

Отварить сморчки в подсоленной воде, процедить, промыть в холодной воде, мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить нашинкованный лук, соль, перец и прожарить под крышкой. Муку растереть в масле, развести двумя стаканами мясного бульона, варить, помешивая, до загустения. Затем добавить жареные сморчки, сметану и кипятить 2 мин. Готовый соус посыпать тертым мускатным орехом, зеленью укропа. Подавать к картофельным или рыбным котлетам.

Грибной соус с чесноком. На 300 г грибов — 100 г подсолнечного масла, 25 г чеснока, 5 %-ный уксус, соль по вкусу.

Свежие грибы нарезать полосками, отварить. Дольки чеснока растереть с солью, залить подсолнечным маслом, размешать. Добавить к ним грибы, заправить уксусом и снова размешать. Подавать к холодному мясу и овощным котлетам.

Соус из сушеных грибов. На 50 г сушеных грибов — столовая ложка муки, 75 г репчатого лука, 2 столовые ложки масла, 2 стакана грибного бульона.

Сушеные грибы промыть, замочить на 4–5 ч и варить в течение часа без соли в той же воде, в которой были замочены. Бульон процедить, грибы мелко порубить. Муку прожарить в масле до светло-коричневого цвета, развести горячим грибным бульоном и варить на малом огне 15–20 мин. Нашинкованный лук поджарить на масле, добавить к нему подготовленные грибы, все вместе еще раз прожарить и переложить в соус. Добавить в него по вкусу соль и прокипятить. Подавать к картофельным котлетам или запеканке.

Грибное масло. 100 г сливочного масла или маргарина, 3 столовые ложки тушеных шинкованных грибов, соль, репчатый

лук или лук-резанец, (перец, горчица).

Масло или маргарин взбивают до образования пышной светлой массы, пристающей к стенкам стеклянной миски, добавляют тщательно измельченные тушеные грибы и заправляют. Грибы следует тушить с небольшим количеством жира или в собственном соку до тех пор, пока не испарится сок и грибы не станут сухими. Лук рекомендуется добавлять протертым. К белым грибам, рыжикам и шампиньонам перца и горчицы не требуется. Грибное масло можно использовать для приготовления бутербродов с ветчиной, колбасой, огурцами и другими продуктами. Бутерброды украшают ломтиками помидора, огурца и редиса, зеленью петрушки или зеленым салатом.

Первые блюда

Бульон из свежих или сушеных грибов. Литр воды, 150–200 г свежих грибов или 20–25 г сушеных белых грибов, соль.

Свежие грибы чистят и моют, опускают в холодную воду и варят на слабом огне 20–30 мин. Отвар процеживают и заправляют. Грибы нарезают кусочками, снова кладут в бульон или готовят из них отдельное кушанье.

Сушеные грибы тщательно промывают, заливают холодной водой и вымачивают 3–4 часа, затем в той же воде варят 40–50 мин, пока грибы не станут мягкими. Бульон процеживают и заправляют, используют для приготовления супа или соуса. Бульон можно также подать на стол в чистом виде в чашках. В этом случае к нему подают пирожки с луком, мясом или ветчиной, горячие бутерброды с сыром или гренки из белого хлеба. Отваренные грибы нарезают брусочками, шинкуют или пропускают через мясорубку и используют для приготовления супа, соуса или какого-либо другого блюда.

Бульон из шампиньонов с яйцом. 150 г шампиньонов, 2 яйца, 40 г масла, 40 г муки, соль.

Слегка обжарить муку на сливочном масле до золотистого цвета. Разболтать 2 яйца, добавить их в муку, все перемешать и залить холодной водой. Предварительно мелко нарезанные и хорошо прожаренные грибы добавить в суп и варить 25 мин на среднем огне. Добавить соль по вкусу и мелко нарезанный лук-резанец.

Грибной бульон с домашней лапшой. На 15–20 сушеных белых грибов — 1 2 столовые ложки сливочного масла, стакан

муки, яйцо. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Приготовить грибной бульон, процедить его, заправить сливочным маслом, посолить и поставить на огонь для прогревания. Грибы нарезать в виде лапши. Приготовить домашнюю лапшу. Для этого просеять пшеничную муку, положить в нее сырое яйцо, добавить немного воды и замесить. Тонко раскатать тесто, подсушить, затем нарезать в виде соломки. Лапшу отварить и, соединив с грибами, перемешать. При подаче на стол положить в тарелки лапшу с грибами, залить горячим бульоном, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Бульон грибной с луком. На 15–20 сушеных белых грибов — 2–3 головки репчатого лука, 1–2 столовые ложки сливочного масла. Соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Отваренные для бульона грибы нарезать в виде лапши и спассировать с тонко нарезанным репчатым луком. В бульон положить сливочное масло и прогреть его, не доводя до кипения. При подаче на стол в тарелки положить пассированные грибы и лук, залить бульоном и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Суп из боровиков. Ломтики боровиков обжарить в сливочном масле, опустить в кастрюлю с водой и кипятить не менее получаса. Затем добавить кубики картофеля, лавровый лист и снова кипятить минут двадцать. Можно сдобрить суп щепоткой зеленого укропа.

Точно так же готовят похлебку из подосиновиков и подберезовиков. Для вкуса добавляют сметану.

Суп из свежих грибов. На 340 г грибов — 35 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 20 г сметаны. Соль, специи по вкусу.

Очищенные и промытые свежие грибы нарезать ломтиками, положить в кипящую воду и варить 10–15 мин. Добавить слегка поджаренный лук, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Когда суп будет готов, заправить его зеленью лука и укропа, положить сливочное масло и сметану.

Суп из свежих грибов. На 500 г свежих грибов — столовая ложка сливочного масла, 5 г муки, 1 яичный желток. Зелень петрушки и соль по вкусу.

Грибы промыть, нарезать ломтиками и тушить 30–40 мин в сливочном масле с мелкорубленой зеленью петрушки. Добавить соль и перец по вкусу. Отдельно смешать половину столовой

ложки муки и столько же сливочного масла. Смесь поджарить и развести 3 л воды, положить грибы и варить 10–15 мин. Перед тем как подать на стол, суп заправить крутым растертым яичным желтком.

Суп из белых, подберезовиков, подосиновиков, маслят, моховиков. На 300–400 г свежих грибов — столовая ложка сливочного или топленого масла, 2 столовые ложки сметаны, головка репчатого лука. Зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.

Грибы перебрать, отрезать загрубевшие части, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, залить водой и варить около часа. Затем заправить сливочным или топленым маслом.

Суп из лисичек. На 500 г лисичек — 100 г шпига, чайная ложка муки, столовая ложка сметаны, лук. Соль и перец по вкусу.

Шпиг нарезать, истолочь и тушить в нем измельченный лук в течение 10 15 мин, чтобы он стал полумягким. Затем промытые грибы смешать с луком и тушить 45 мин. После этого лисички залить 3 л кипятка, посолить и варить полчаса. Чайную ложку муки взболтать в сметане и заправить суп. При желании его можно поперчить.

Суп из свежих опят. На 200–300 г опят (летних, осенних, зимних) — 3 4 столовые ложки гречневой крупы, головка репчатого лука, 0,5 стакана молока или 2 столовые ложки сметаны. Зелень и соль по вкусу.

Грибы перебрать, обрезать ножки, вымыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю и варить 30–40 мин. Затем всыпать гречневую крупу, добавить репчатый лук, посолить и варить до готовности крупы. Суп заправить сметаной или молоком. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Суп-лапша домашняя со свежими грибами. На 400 г грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков, маслят, шампиньонов) — 80 г моркови, 2 головки репчатого лука, 40 г петрушки, 150 г муки, яйцо, 60 г жира. Соль, специи и зелень по вкусу.

Грибы нарезать соломкой и слегка тушить в небольшом количестве воды и жира. В кипящую воду всыпать лапшу, кипятить 10–15 мин. Затем положить слегка поджаренные овощи (морковь, петрушку, репчатый лук), нарезанные соломкой, тушеные грибы с отваром, перец горошком, лавровый лист, соль и варить до готовности. При подаче на стол лапшу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Грибной суп с лапшой. 200 г свежих грибов, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки, маленькая морковка, литр куриного бульона или воды, столовая ложка сливочного масла, 60–70 г лапши, соль, измельченная зелень петрушки.

Мелкие грибы разрезают пополам или на четыре части, более крупные — на кусочки. Нарезанные кружочками лук, петрушку и морковь отваривают в воде или бульоне. Когда они почти готовы, кладут грибы, варят на слабом огне 10–15 мин, затем добавляют отдельно сваренную лапшу и заправляют.

Суп из свежих грибов с рисом. На 100 г грибов — 0,5 лимона, столовая ложка кислого молока, 3 столовые ложки масла, 2 столовые ложки риса, 2 яйца. Зелень петрушки и черный перец по вкусу.

Свежие грибы промыть, нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить, залить водой и лимонным соком, варить 20 мин. Затем опустить рис и варить еще 20 мин. Суп заправить кислым молоком и яйцом, положить в него сливочное масло. Перед подачей на стол в тарелки можно насыпать зелень петрушки, черный перец.

Грибница с пшеном. На 80 г свежих грибов — 40 г пшена, 20 г лука, 10 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль, зелень по вкусу.

Свежие грибы промыть, мелко нарезать, положить в кипящую воду вместе с промытым пшеном и варить на медленном огне. За 10 мин до окончания варки добавить репчатый лук, поджаренный на масле, соль. Перед подачей на стол кушанье заправить сметаной и зеленью укропа.

Грибной суп с ячневой крупой. 250 г свежих грибов, 1 маленькая луковица, столовая ложка жира или маргарина, 1 л воды или бульона, 2 столовые ложки ячневой крупы, 2 картофелины, соленый огурец или помидор, соль, тмин, зеленый лук или зелень петрушки.

Подготовленные грибы нарезают кусочками и тушат в жиру или в маргарине вместе с нарубленным луком. Промытую крупу варят в воде или бульоне до полумягкости, затем кладут нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За несколько минут до окончания варки в суп добавить ломтики огурца или помидора, все вместе проваривают, заправляют. Если суп варят на мясном бульоне, то в него можно положить и мясо. Перед подачей на стол в суп добавляют сметану и посыпают зеленью.

Суп из белых грибов с картофелем. На 200–300 г грибов — 2–3 картофелины, головка репчатого лука, столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны или 0,5 стакана молока. Зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.

Грибы промыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30–40 мин. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, варить его до готовности, посолить и заправить поджаренным луком. Перед подачей на стол в тарелку положить сметану, зелень укропа и петрушки.

Грибной суп с мясом и морковью. 100–150 г свежих грибов, 150–200 г говядины, — 2 моркови, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, литр воды, столовая ложка жира или маргарина, луковица или лук-порей, столовая ложка муки, соль, перец, столовая ложка сметаны, укроп или зелень петрушки.

Из мяса варят бульон. Грибы; морковь, лук, петрушку или сельдерей нарезают тонкими брусочками и тушат в жиру. Когда они почти готовы, их посыпают мукой, добавляют кусочки мяса, нарезанные поперек волокон, и все продукты тушат еще некоторое время. Затем их кладут в бульон, варят 10 мин и заправляют солью и перцем. Прежде чем подать на стол, добавить сметану и посыпать мелко рубленной зеленью.

Грибной суп с овощами. 200 г свежих грибов, 1 лук-порей, столовая ложка жира или маргарина, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, морковь, ломтик брюквы, немного свежей капусты, 3–4 картофелины, 1 л бульона или воды, яблоко или помидор, соль, укроп или зелень петрушки, зеленый лук, 1–2 столовые ложки сметаны, крутое яйцо.

Грибы, коренья и морковь нарезают брусочками и тушат в жиру. Брюкву, капусту и морковь нарезают продолговатыми кусочками и опускают в кипящий бульон или воду. Когда овощи становятся полумягкими, к ним добавляют тушеные грибы, а также коренья и нарезанное яблоко или помидор. Продолжают варить до полной готовности всех продуктов, затем заправляют. При подаче на стол в тарелки добавляют сметану, кладут яйцо, нарезанное ломтиками или секторами, сверху посыпают рубленой зеленью.

Грибной суп с луком. 300 г свежих грибов, столько же репчатого лука, 2 столовые ложки маргарина или сливочного масла, литр бульона, соль, перец, чайная ложка муки.

Очищенные и вымытые грибы и лук нарезают соломкой, тушат в жиру. Когда лук становится прозрачным и чуть

подрумянится, добавляют бульон, варят и заправляют. Если хотите, чтобы суп был гуще, перед тем как добавить бульон, грибы следует посыпать мукой, а затем уже вместе с бульоном варить 10 мин. К супу подают бутерброды с тертым сыром.

Грибной суп с гренками. На 250 г свежих грибов — столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, зелень. Молотый перец и соль по вкусу.

Свежие грибы промыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 30 мин. Затем развести в теплой воде слегка подсушенную муку, влить в суп и варить еще 10 мин. Суп заправляют сливочным маслом. Перед подачей на стол положить в него мелко нарубленную зелень петрушки и молотый перец. Гренки подать отдельно.

Суп молочный с грибами. На 150 г свежих грибов, лучше белых, — 0,5 л молока, 600 г картофеля, 2–3 головки лука, яйцо, столовая ложка сливочного масла. Соль по вкусу.

Свежие грибы промыть, положить в кастрюлю и отварить до полуготовности. Затем вынуть их шумовкой из бульона, нарезать кубиками, смешать с нашинкованным репчатым луком, добавить сливочное масло, немного грибного бульона и тушить до готовности. В процеженный бульон налить молока и вскипятить. В кипящую жидкость положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За 10 мин до готовности положить тушеные грибы с луком, посолить по вкусу. Затем взбить яйцо с молоком, влить его в суп и дать закипеть.

Суп из сушеных грибов. На 150 г сушеных грибов — 1–2 столовые ложки сливочного масла, головка лука, 2 помидора, 2–3 столовые ложки вермишели, стакан кислого молока, 2 яйца. Черный перец, петрушка и соль по вкусу.

Сушеные грибы перебрать, промыть, залить холодной водой на 2–3 ч. Слегка поджарить на масле лук, муку, красный перец и помидоры, залить их кипятком, положить грибы и варить до готовности. Затем в суп высыпать рис, вермишель, нарезанные соломкой овощи. Суп заправить кислым молоком и яйцами. Прежде чем подать на стол, поперчить и посыпать зеленью петрушки.

Суп картофельный с сушеными грибами. На 100 г сушеных грибов — 600 г картофеля, 1–2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки жира, столько же муки, зелень петрушки, укропа. Соль и специи по вкусу.

Сушеные грибы вымыть и положить на 2–3 ч в холодную

подсоленную воду. Затем нарезать их соломкой, сложить в кастрюлю, залить водой, в которой замачивались грибы, и поставить на огонь. Как только грибы станут мягкими, положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За несколько минут до готовности положить специи, заправить суп луком, поджаренным на жире, соусом, приготовленным из муки и жира. Перед подачей на стол суп посыпать зеленью петрушки и укропа, которую нужно мелко порубить.

Щи из свежей капусты с сушеными грибами. Сушеные грибы вымыть и положить в воду на 3–4 ч, затем их нашинковать. Воду, в которой замачивались грибы, процедить, налить в кастрюлю. Положить в нее подготовленные грибы и варить 15–20 мин. Затем добавить картофель, слегка поджаренные коренья петрушки, сельдерея, моркови и варить до готовности. Щи заправить луком, поджаренным с мукой. При подаче на стол в тарелки положить сметану.

Борщ с грибами. 30 г сушеных белых грибов, столовая ложка сливочного масла, луковица, немного сельдерея или петрушки, 2 свеклы средней величины, 4 картофелины, соль, 1–2 л бульона, чайная ложка муки, 1–2 столовые ложки сметаны, 2–3 столовые ложки зелени, столовая ложка томата-пюре, уксус.

Подготовленные грибы тушат в сливочном масле вместе с измельченными кореньями. Вареную свеклу нарезают брусочками. Картофель, нарезанный продолговатыми кусочками, отваривают в бульоне до мягкости, добавляют другие продукты (муку смешивают с небольшим количеством холодной жидкости) и все вместе варят 10 мин. Сметану и измельченную зелень кладут в суп перед подачей его на стол. Если добавляют томат-пюре, то его тушат вместе с грибами.

Борщ с грибами и черносливом. На 5 г сушеных белых грибов — 120 г свеклы, 80 г свежей капусты, 25 г моркови, 10 г петрушки корневой, 20 г репчатого лука, 25 г томатной пасты, 5 г пшеничной муки, 15 г жира, 5 г сахара, 20 г сметаны, 40 г чернослива, 8 г 9 %-ного уксуса. Соль, зелень по вкусу;

Сушеные грибы вымочить для придания им влажности, помыть, затем отварить, вынуть из бульона и порезать. Грибной отвар процедить и вскипятить. Нарезанную соломкой свеклу потушить в течение часа в небольшом количестве бульона, добавив немного томатной пасты. Нашинковать лук, морковь и петрушку, обжарить на растительном масле с мукой. В кипящий грибной бульон положить картофель и капусту. Когда он вновь

закипит, добавить грибы, промытый и отваренный чернослив без косточек, тушеную свеклу, обжаренные овощи, лавровый лист, перец, сахар, соль и варить еще несколько минут. Борщ перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Щи из квашеной капусты с грибами. На 40 г сушеных грибов — 400 г квашеной капусты, по 1 корешку моркови и петрушки, 2 головки репчатого лука, 4 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки маргарина и столько же сметаны.

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. Квашеную капусту промыть в холодной воде, добавить томатной пасты, жиры, бульон и тушить до готовности. Потом положить слегка поджаренные коренья моркови, петрушки, репчатый лук и потушить еще немного. Грибной бульон вскипятить, опустить в него тушеную капусту с кореньями и довести до кипения. Прежде чем подавать на стол, положить в щи нашинкованные вареные грибы, заправить сметаной и посыпать зеленью.

Вторые блюда

Жареные свежие грибы. 600 г свежих грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков, маслят, моховиков и др.), 3–4 столовые ложки растительного масла или жира, соль, 4–5 столовых ложек муки.

Собранные грибы очищают в сухом виде. Если грибы надо промыть, то потом их сушат на салфетке. Ножки отрезают и используют для приготовления какого-либо другого блюда. Жир растапливают на сковородке, чтобы он слабо дымился, опускают в него целые шляпки, слегка подрумянивают сначала с одной стороны, потом — с другой. Если грибы крошатся, их обваливают в муке. Прожаренные грибы укладывают на блюда, посыпают солью и поливают оставшимся на сковородке жиром. Подают с жареным или отварным картофелем и салатом из сырых овощей. При желании к блюду из грибов можно предложить сметанный соус.

Грибы с луком. На 500 г свежих грибов — головка лука и 2 столовые ложки масла. Соль, перец и зелень по вкусу.

Грибы предварительно обработать, отварить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с луком, который поджарить отдельно. Перед подачей на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропа.

Жареные белые грибы. На 500 г белых грибов — 0,5 стакана

муки, столовая ложка масла или сала, 0,5 стакана сметаны, луковица, соль.

Обработанные грибы нарезать крупными ломтями (мелкие шляпки оставить, как они есть) и варить 5 мин в подсоленной воде. Выбрать грибы шумовкой и дать стечь воде. Затем запанировать их в муке и жарить на масле или сале, пока не зарумянятся. Добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения. Отваренные шляпки грибов можно смочить взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и держать там, пока не будут готовы. При подаче на стол полить растопленным маслом. Гарниром может быть жареный картофель или картофельное пюре.

Грибы в сметане. На 500 г свежих грибов — 0,5 стакана сметаны, 25 г сыра, чайная ложка муки, столовая ложка масла.

Обработанные свежие грибы обдать горячей водой, откинуть их на решето или дуршлаг, нарезать ломтиками и жарить, посолив, в масле. Перед тем, как жарение заканчивается, в грибы добавить немного муки и перемешать, затем положить сметану, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей на стол грибы посыпают зеленью укропа либо петрушки.

Рыжики в сметане. На 10–12 свежих рыжиков средней величины луковица, столовая ложка сметаны, масло для жарения, соль по вкусу. 4

Нашинковать лук и слегка поджарить в масле. Затем положить на сковородку вымытые, запанированные рыжики, посолить и держать на ней до готовности. Затем добавить сметану.

Опята в сметане. На 500 г грибов — столовая ложка масла, 2 столовые ложки сметаны, 1–2 головки лука. Соль и зелень по вкусу.

Опята обработать, отварить в подсоленной воде в течение 3–4 мин. Затем откинуть на дуршлаг или решето, обжарить с луком. Залить сметаной и перемешать. Готовые грибы посыпать зеленью перед тем, как подавать на стол.

Сыроежки в сметане. На 6–7 грибов — столовая ложка масла, столько же сметаны, головка лука, зелень петрушки, укропа и лука.

Обработанные шляпки обдать кипятком, откинуть на решето или дуршлаг, затем порезать и обжарить на сковороде в сильно

разогретом жире. Заправить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком или зеленью укропа, петрушки.

Белые грибы в сметане. 600 г свежих белых грибов, 400 г картофеля, 2 луковицы, 40 г сливочного масла, столовая ложка муки, сметана, соль, перец, зелень.

Очищенные белые грибы нарезают ломтиками, картофель кубиками и жарят его в масле до тех пор, пока не станет полумягким. Добавляют грибы, лук и снова жарят до полной готовности картофеля. Примешивают муку, приправы и сметану, все вместе проваривают. Посыпают измельченной зеленью. На гарнир подходит вареная цветная капуста или тушеная морковь.

Шампиньоны жареные. На 6–8 небольших грибов — столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сливок, мука, лимонный сок, соль, перец, зелень.

Шампиньоны обработать, отрезать ножки, шляпки очистить от пленки. Крупные шляпки порезать на дольки. Обжарить в масле на сильном огне, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанную зелень. Когда шляпки станут мягкими, влить сливки или положить сметану, прокипятить, полить лимонным соком. К грибному блюду подойдет отваренный, жареный картофель или рис.

Жареные сушеные грибы. 8 — 10 крупных грибов, вода, стакан молока, яйцо, 4–5 столовых ложек толченых сухарей, соль, перец, 3–4 столовые ложки жира.

Грибы тщательно промывают и вымачивают 3–4 ч в молоке, смешанном — с водой, затем варят в этой же жидкости. Отвар используют для приготовления супа или соуса. Грибы посыпают приправами, смачивают в сбитом яйце, потом обваливают в толченых сухарях, к которым примешивают немного соли и перца. Обжаривают с обеих сторон в горячем жиру до образования румяной корочки. На стол подают с жареным картофелем или картофельным пюре с соусом из хрена и салатом из огурцов, помидоров или красного перца.

Сушеные грибы, жаренные в сметане. На 40 г белых грибов — 2 чайные ложки масла, 1,5 столовой ложки сметаны, 0,5 стакана молока, зеленый лук, соль по вкусу.

Сухие белые грибы (за неимением их подойдут подберезовики и подосиновики) промыть, залить горячим кипяченым молоком, подождать, пока оно полностью впитается, и нашинковать брусочками. Затем грибы слегка обжарить с луком,

залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком.

Сушеные грибы, жаренные с луком. На 200 г сушеных грибов — 300 г лука, столовая ложка масла, столько же муки, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу.

Сушеные грибы промыть, отмочить, отварить в небольшом количестве воды. Вынуть из отвара и нарезать продольными полосками. Пожарить лук в масле на сковороде, положить грибы, посыпать их мукой, обжарить. Добавить к ним оставшийся отвар, сметану, соль, перец и тушить до полной готовности. В качестве гарнира можно предложить жареный картофель или картофельное пюре.

Грибной гуляш. 500 г грибов, 40 f жира, 10 г топленого свиного сала, 60 г лука, перец, зубчик чеснока, 20 г муки, тмин, черный молотый перец, кориандр, соль.

На жире обжарить мелко нарезанный лук, добавить красного сладкого перца, нарезанные на мелкие кусочки грибы и остальные пряности., Грибы тушить до готовности. Затем посыпать мукой образовавшийся сок либо разбавить бульоном или водой. Перед подачей на стол добавить в гуляш оставшийся перец, размешанный с 10 г растопленного свиного сала. Гуляш приобретает красивый пунцовый цвет. На гарнир подавать картофель, макаронные изделия или рис.

Солянка грибная. На 500 г свежих грибов — 1 кг свежей капусты, соленый огурец, головка лука, 2 столовые ложки томатной пасты, 1–2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки масла.

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды, уксус и тушить около часа. За 15–20 мин до окончания тушения добавить томатную пасту, нарезанные дольками огурцы, сахар, соль, перец, лавровый лист. Подготовленные грибы (белые, подберезовики, рыжики и др.) положить на 10–15 мин в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и смешать его с грибами, затем добавить, нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить слоем на сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпав ее сухарями и сбрызнув маслом, поставить сковороду в духовой шкаф для запекания.

При подаче на стол на солянку можно положить ломтик лимона или маслины. Грибную солянку можно приготовить также

из квашеной капусты, не добавляя в этом случае уксуса. Свежие грибы можно заменить солеными или сушеными.

Запеканка из грибов и картофеля. 8 — 10 картофелин, 300–400 г отваренных грибов,50–60 г жира, 1–2 луковицы, 2 яйца, 2 стакана молока, соль, перец, столовая ложка толченых сухарей или тертого сыра, столовая ложка сливочного масла.

Отварной картофель нарезают тонкими ломтями, сырой — тонкими кружочками или брусочками. Грибы и лук шинкуют и поджаривают. Продукты укладывают слоями в смазанную жиром форму так, чтобы вверху и внизу был картофель. Сверху наваливают смесь из взбитых яиц и молока, заправленную солью и перцем, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и кладут кусочки масла. Запекают при средней температуре, пока яичная смесь не загустеет, картофель не станет мягким и сверху не образуется золотистая корочка.

На гарнир подают салат из помидоров, огурцов или квашеной капусты.

Пельмени из подосиновиков. Отварите в соленой воде подосиновики, откиньте на решето или дуршлаг и мелко нарубите. Положите подрумяненный лук, черный молотый перец, соль и все обжарьте в масле. Затем нужно приготовить крутое пресное тесто и закатать пельмени. Варить их следует, как обычные пельмени, в соленой воде. На стол подаются со сметаной или маслом.

Пирожки с грибами (20–30 шт). Тесто: 2 стакана муки, 100 г сливочного масла, четверть чайной ложки пищевой соды, 0,5 чайной ложки соли, 2–3 столовые ложки сметаны или простокваши, яйцо для смазывания. Начинка: 200–250 г отваренных грибов, столовая ложка сливочного масла, луковица, сваренное вкрутую яйцо, столовая ложка сметаны, соль, перец, укроп или зелень петрушки.

Муку смешивают с пищевой содой и солью, постепенно добавляя. жир и жидкость, тесто рубят, месят и охлаждают в течение 30 мин. Грибы шинкуют или пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный в масле шинкованный лук, сметану, приправы и рубленое яйцо. Если начинка получилась жидкой, добавляют немного толченых сухарей.

Тесто раскатывают слоем 0,5 см и делают маленькие пирожки. Для того чтобы края теста не расходились, их сначала смазывают яйцом, а потом уже плотно соединяют. Перед тем как положить пирожки в духовой шкаф, их смазывают яйцом и пекут

на сильном жару, пока не подрумянятся.

* * *

Итак, вы получили вполне определенное представление о грибах, их полезных и вредных свойствах, о различии по вкусу и питательности. Знаете теперь, что растут они весной, летом, осенью и даже зимой в облюбованных лесах и местах. Возможно, разобрались в некоторых премудростях "тихой охоты", в способах обработки и заготовки грибов. Познакомились вы и с наиболее популярными рецептами холодных и горячих блюд из лесных даров…

Да, а "чародей"-то!

"Чародей" — это жареные рыжики.

Их надо предварительно обработать, затем проварить в соленом кипятке (чайная ложка соли на тарелку грибов). Вынуть из кастрюли, откинуть на решето, обвалять каждый рыжик в муке и на сильном огне жарить с мелко накрошенным луком 6–8 мин. Потом можно подавать на стол это необыкновенное по вкусу блюдо.

Есть поверье, что человек, который отведает приготовленные таким способом рыжики, станет заядлым грибником.

Советуем прочитать

Белов М. А. Спутник грибника, — Л.: Лениздат, 1973.

Борисов С. Б. Справочник грибника. — Л.: Лениздат, 1973.

Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы европейской части СССР (определитель). — М. — Л.: Изд-во АН СССР, 1948.

Все о грибах. Справочник / Горленко М. В., Гарибова Л. В., Сидорова И. И. и др. — Лесная промышленность, 1985.

Грибы СССР / Горленко М. В., Бондарцева М. А., Гарибова Л. В. и др. М.: Мысль, 1980.

Грибы наших лесов / Кудряшева З. Н., Туткевич В. М. и др. — Минск, Ураджай, 1970.

Грибы: Наглядное пособие-определитель / Сост. Т. К. Майко. — 4-е изд. Киев: Вища школа, 1973.

Грибы / Сост. В. П. Мякушко. — М.: Лесная промышленность, 1975.

Зуев Д. П. Дары русского леса. — 5-е изд. — М.: Лесная промышленность, 1988:

Кашкин П. Н., Хохряков М. К., Кашкин А. П. Определитель патогенных, токсигенных и вредных для человека грибов. — Л.: Медицина, 1979.

Корхонен Маури. 100 грибов / Пер. с финск. — М.: Лесная промышленность, 1981.

Массо С. Грибные блюда. — Таллинн: Валгус, 1973.

Орлов Н. И. Съедобные и ядовитые грибы. — М.: Медицина, 1965.

Пономарев А. И. Тебе, грибник. — Л.: Лениздат, 1987.

Стриж ев А. Н., Гарибова Л. В. Дары подмосковного леса. — М.: Моск. рабочий, 1989.

Федоров Ф. В. Грибы. — М.: Россельхозиздат, 1983.

ж. "Сделай сам" № 4 1990 г.

OCR Pirat